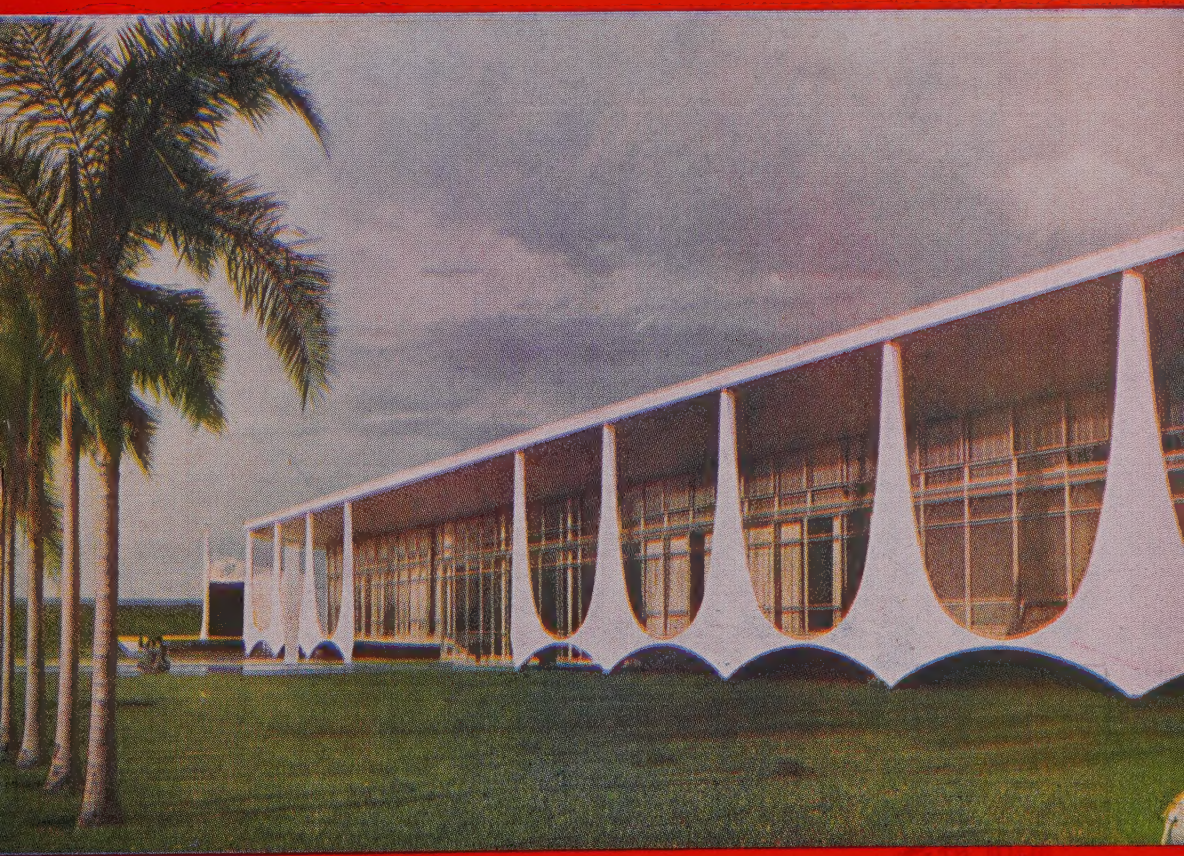
BOLETIM DA

SUPERINTENDÊNCIA DOS SERVIÇOS DO CAFÉ

SECRETARIA DA FAZENDA
SAO PAULO • BRASIL



ANO XXXV • ABRIL DE 1960 • N.º 398

Colhendo café

Boletim da Superintendência dos Serviços do Café

(Editado, mensalmente, pela SUPERINTENDÊNCIA DOS SERVIÇOS DO CAFÉ em continuação à "Revista do Instituto do Café do Estado de São Paulo")

Sede: Rua 15 de Novembro, 111 - 22.º and.

SÃO PAULO - BRASIL

Ano XXXV | ABRIL DE 1960 | N.º 398

Sumário

BRASÍLIA (Fragmento do poema **PRECE NATALÍCIA A BRASÍLIA,** de autoria de Guilherme de Almeida.)

COLABORAÇÕES:

Melhor bebida e maior poder germinativo do café — (1.ª parte) — Manuel de Barros Ferraz e Ary de Arruda Veiga

A serragem salitrada no combate à geada — Ângelo Paes de Camargo

RESUMOS E TRANSCRIÇÕES:

Aderência da película prateada dos grãos de café — A. Carvalho

Café na prevenção e combate à pelagra

O café em Costa Rica — Hélio José Scaranari

Estimada em 25,5 milhões de sacas a safra cafeeira — 1960-61

Produza Cafés Despolpados

ATOS OFICIAIS:

Decreto N.º 36 367, de 9 de março de 1960 (Abre no Instituto do Café do E. de S. Paulo, administrado pela S.S.C. da Secretaria da Fazenda, um crédito especial de Cr$ 10.000.000,00.)

Instituto Brasileiro do Café — Comunicado N.º 60-26. de 8 de março de 1960

O café visto nos Estados Unidos (Cartas Semanais do Escritório Pan-Americano do Café de Nova York — março de 1960)

ESTATÍSTICAS:

Suplemento Estatístico n.º 411, de março de 1960

Quadros diversos sôbre o movimento cafeeiro

AOS NOSSOS LEITORES

O BOLETIM DA SUPERINTENDÊNCIA DOS SERVIÇOS DO CAFÉ editado, mensalmente, em continuação à REVISTA DO INSTITUTO DO CAFÉ DO ESTADO DE SÃO PAULO — publicação de caráter técnico e informativo, de **distribuição gratuíta e exclusiva** desta S.S.C. — constitui uma contribuição do Govêrno do Estado de São Paulo a todos quantos acompanham com interêsse os problemas da cafeicultura brasileira: o grande problema nacional.

De acôrdo com uma praxe geralmente adotada, êste Boletim não se responsabiliza pelos conceitos emitidos em artigos de colaboração, ou transcritos de outras publicações.

Colaboração

NOSSA CAPA:

PALÁCIO DA ALVORADA — Residência presidencial na cidade de Brasília: a nova Capital Federal dos Estados Unidos do Brasil, inaugurada no dia 21 de abril de 1960. (Obra de Oscar Niemayer — grande expressão da arquitetura brasileira.)

PEDIMOS AVISAR QUALQUER ALTERAÇÃO DE ENDERÊÇO

BRASÍLIA

" — Barca da esperança,
Carta de marear,
Rosa-dos-ventos,
Vela de conquista,
Figura de proa,
Bandeira de pôpa,
Tôrre de comando,
Estrêla de mareante,
Pôrto de destino,
Âncora de firmeza,
Portal do sertão,
Corda de arco,
Farpa de flecha,
Doutrina na taba,
Foice de desbravamento,
Clareira na selva,
Clarinada no êrmo,
Bateia de garimpo,
Diadema de esmeraldas,
Crisol de raças,
Ara de liberdade,
Trono de império,
Barrete frígio,
Toque de alvorada,
Meta das metas:
— Vive por nós!"

Fragmento do poema PRECE NATALÍCIA A BRASÍLIA que o grande poeta paulista Guilherme de Almeida, membro da Academia Brasileira de Letras, escreveu para ler na inauguração da nova Capital do Brasil — dia 21 de abril de 1960.

MELHOR BEBIDA E MAIOR PODER GERMINATIVO DO CAFÉ

Manuel de Barros Ferraz
e Ary de Arruda Veiga
Eng.ºs Agrônomos

Em nosso trabalho anterior (3) estudamos o problema da secagem do café de uma forma ampla visando obter dados fundamentais ao planejamento dos estudos que executamos recentemente.

Baseado no trabalho referido, possuímos hoje uma idéia bastante clara sôbre os fatôres que afetam decisivamente a qualidade da bebida do café, que são os seguintes: grau de maturação, variedade, tempo decorrido entre a colheita e o início da secagem, influência do primeiro tratamento térmico, temperatura e velocidade de secagem.

Determinada a influência dêsses fatôres, surgiu a conveniência de, com o rigor possibilitado por inúmeras repetições, estabelecer as condições exatas para a produção sistemática de uma desejada bebida de café. Assim, resolvemos realizar nossas experiências visando demonstrar que a produção sistemática de cafés finos já não oferece dificuldades intransponíveis.

Orientados pelos estudos anteriores resolvemos utilizar só cafés cerejas, recém-colhidos, da variedade **Bourbon vermelho**, e deveríamos iniciar suas secagens imediatamente após suas colheitas. Podemos executar satisfatòriamente êsse plano de trabalho com os cafés recém-colhidos provenientes da Fazenda Santa Eliza, de Campinas, cujos resultados estão representados pelas linhas a, b, c, d, e, da figura 1.

Os cafés cerejas provenientes da Fazenda Monte d'Este sofreram pequena demora entre a colheita e o início da secagem. Os resultados obtidos com êsses cafés estão representados pelas linhas f e g da figura 1.

Como pretendíamos determinar com rigor as condições ideais para a produção de cafés finíssimos, já orientados por nossas experiências anteriores (3) resolvemos utilizar só café cereja, recém-colhido e de variedade já demonstrada como excelente, para a produção de bebida de alta qualidade.

Como íamos trabalhar com café cereja resolvemos despolpá-lo pois a maior quantidade de água a ser evaporada acha-se justamente na casca. (Vide boletim de analise n.º 1.)

Despolpando-se o café ganha-se tempo de secagem e economiza-se combustível, reduzindo o custo de produção. O despolpamento permite também a separação econômica por diferença de densidade dos grãos mal granados ou avariados por insetos "floats" quando ainda úmidos.

Estas razões justificam as experiências realizadas no presente ano, pois a nosso ver, oferecem a

maior importância econômica à cafeicultura.

A hipótese formulada em nossos trabalhos anteriores (3) de que as transformações das bebidas dos cafés devem ser orientadas preponderantemente pela ação de suas constituições enzimáticas ainda não foi destruída, ao contrário, foi reforçada pelas experiências realizadas no presente ano, como veremos no decorrer dêste trabalho. De fato, partindo do mesmo café cereja recém-colhido e despolpado, controlando-se a temperatura e a velocidade de secagem, apesar das interrupções forçadas por falta de energia elétrica, conseguimos fazer tôdas as nuanças de bebidas, abrangidas desde a "riada" até a bebida estritamente mole, com regularidade satisfatória. Veja as linhas a, b, c, d, e, f, g, h da figura 1.

MATERIAL E MÉTODO

Como nossas experiências dêste ano constituíram, em última análise, uma espécie de repetição das já realizadas no estudo anterior, não encontramos razões que justificassem qualquer alteração profunda no método de pesquisa que adotamos.

Por tal motivo iremos transcrevê-lo de nosso trabalho anterior antecipando apenas que, por irregularidade no fornecimento de energia elétrica, fomos obrigados a interromper quase tôdas as provas de secagem, ora realizadas, algum tempo (± 6 horas) após seus inícios. Os momentos exatos dêssas interrupções, acham-se minuciosamente registrados nas fichas de contrôle que mantemos em nosso poder.

Verificamos que as interrupções de secagens deslocaram moderadamente os efeitos das temperaturas médias ensaiadas (50C até 65C), sôbre as qualidades das bebidas dos cafés tratados.

As temperaturas mais elevadas permitiram secagens rápidas fazendo com que os cafés submetidos às suas ações secassem ràpidamente, atingido pesos constantes antes das interrupções forçadas pelo racionamento da energia elétrica, motivo pelo qual as interrupções não exerceram influência na qualidade das bebidas dos cafés secos nessas temperaturas mais elevadas.

Além das determinações da qualidade da bebida do café que utilizamos em nosso trabalho anterior (3) para melhor caracterizar a influência da temperatura resolvemos acrescentar no presente trabalho às determinações do poder germinativo de cada amostra sêca sob contrôle ou ao sol. As linhas e circunferências pontilhadas da **figura 1**, superpostas as linhas a, b, c, d, e, f, g, representam apercentagem de poder germinativo de cada amostra sêca sob contrôle ou ao sol.

As determinações do poder germinativo foram efetuadas pelo Laboratório do Pôsto de Semente do Serviço de Fomento Agropecuário de São Paulo, após 3 meses de armazenamento dos cafés secos.

As demais observações reunidas e apresentadas neste trabalho se referem a qualidade do produto obtido, quando secamos café, cujo estado de maturação seja conheci-

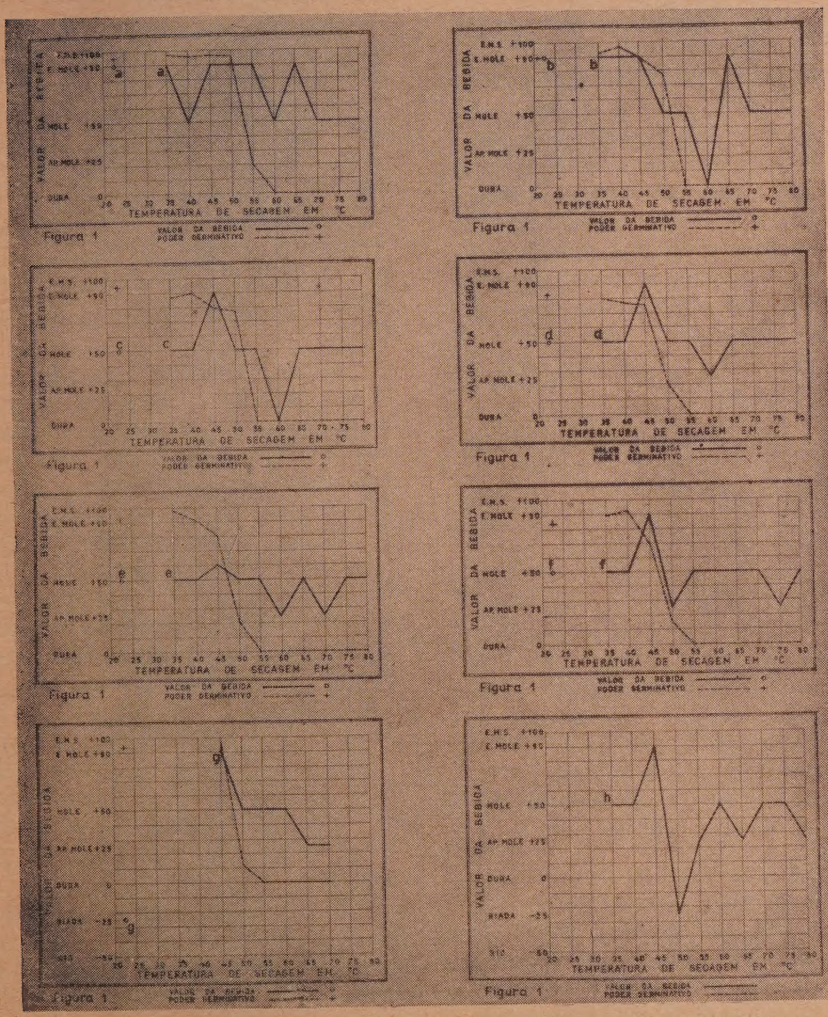


Figura 1 — Curvas e pontos mostrando as influências das temperaturas empregadas na secagem de cafés cerejas, recém-colhidos despolpados sem fermentação da variedade **bourbon vermelho** sôbre a qualidade das bebidas e o poder germinativo.

As linhas *a b c d e f e g* representam os valores das bebidas das amostras sêcas artificialmente em secador experimental durante o ano de 1953.

Pontos *a b c d e f e g* representam os valores das bebidas das contraprovas sêcas ao sol.

A linha *h* representa os valores das bebidas provenientes de idênticas amostras que foram sêcas em 1951.

As linhas pontilhadas representam a percentagem de poder germinativo de cada amostra. Tôdas as classificações das bebidas foram executadas por João Fabrício Marques, classificador de café do Ministério da Agricultura.

do, e empregamos durante a secagem temperaturas rigorosamente controladas. Nossas experiências de secagens abrangeram cêrca de 100 amostras.

Para evitar alterações nos teores de enzimas, tomamos a precaução, em nossas experiências básicas, de iniciar as secagens logo após a colheita dos frutos, e, pelo mesmo motivo, conduzimos essas secagens até que as amostras atingissem pesos constantes.

Em outras experiências planejadas, anotamos rigorosamente o tempo decorrido, entre a colheita e o início da secagem e a temperatura registrada durante o armazenamento. Para contrôle do funcionamento dos termostatos, anotamos, de hora em hora, as temperaturas efetivas das secagens. Registramos também de hora em hora, as perdas de pesos promovidas pela evaporação. Temos, de cada secagem, as curvas representativas dessas variações. Estas curvas poderão ser de utilidade para orientar, racionalmente, projetos de instalações de secagem do café.

Baseados nos resultados obtidos em experiências anteriores (2), idealizamos um secador capaz de executar dez secagens ao mesmo tempo e em temperaturas diferentes. Êste aparêlho permitiu a realização de um estudo comparativo eliminando as principais fontes de êrro experimental. Cada unidade do secador é provida de termostato próprio, regulável para a temperatura desejada. Regulamos o termostato da primeira unidade para 35°C., da segunda unidade, para 40°C, da terceira, para 45°C, e, assim sucessivamente, de 5°C em 5°C, até a décima unidade, que permaneceu a 80°C. Cada unidade recebeu idêntica ventilação, que foi medida com anemômetro de precisão. Como nas experiências desejávamos obter tratamentos térmicos exatos, desde o início até o fim das secagens, trabalhamos com a mínima quantidade de café, evitando demasiada queda de temperatura pela evaporação. Cada unidade recebeu sòmente dois quilos de café úmido.

Procuramos, tanto quanto possível, trabalhar com amostras homogêneas, de variedades conhecidas, que foram fornecidas pela Secção de Café do Instituto Agronômico de campinas. Outras experiências foram realizadas com amostras fornecidas por cafeicultores interessados no estudo. As amostras foram ìntimamente misturadas poucos instantes antes do início das provas, e divididas em onze partes. Uma parte foi sêca ao sol, e, as restantes, em nosso secador. O único fator que variamos de maneira pré-estabelecida, foi a temperatura da secagem. Como decorrência da temperatura, variou-se o tempo da secagem.

As amostras sêcas foram beneficiadas no laboratório. Com as amostras beneficiadas, organizamos mostruários representando percentualmente a fiel coloração dos grãos.

As amostras beneficiadas foram torradas e classificadas por especialista de renome. Os resultados das classificações das bebidas foram expressos pelo provador em têrmos comercialmente utilizados na praça de Santos.

Estamos convencidos de que nossas secagens controladas permiti-

ram a obtenção de bebidas bem definidas e, portanto, muito mais fáceis de serem avaliadas pelo provador.

Organizamos, arbitràriamente, uma equivalência de valores para as diferentes expressões comerciais. Para a bebida "dura", demos o valor zero; para a bebida "apenas mole", + 25; para a bebida "mole" + 50; para a bebida "estritamente mole", + 90; para bebida "estritamente mole suave", + 100; para bebida "riada", — 25; e para a bebida "rio", o valor — 50. Utilizando êstes valores arbitrários, organizamos gráficos que realçam satisfatòriamente o valor da bebida, permitindo a observação visual da influência da secagem sôbre a qualidade da bebida do café.

RESULTADOS OBTIDOS

Com os resultados obtidos na classificação das bebidas produzidas pelas amostras de café resultantes destas experiências de secagem em várias temperaturas, e, utilizando a tabela de equivalência por nós adotada para os valores dessas bebidas, construímos as linhas a, b, c, d, e, f, g e h, da **figura 1.**

Estas linhas representam os valores das bebidas obtidas de amostras, sêcas sob contrôle ou ao sol, que iremos descrever:

As linhas a, b, c, d, e, representam os valores das bebidas produzidas pela secagem do café **bourbon vermelho** consistindo sòmente de cerejas despolpadas e sem fermentação, provenientes da Fazenda Santa Eliza, localizada em Campinas, e foram provadas por João Fabrício Marques.

As linhas f e g representam os valores das bebidas produzidas pela secagem do café **bourbon vermelho** consistindo sòmente de cerejas despolpadas e sem sofrerem fermentação, proveniente da Fazenda Monte d'Este localizada no município de Campinas e foram provadas por João Fabrício Marques.

A linha h representa os valores das bebidas produzidas pela secagem do café **bourbon vermelho,** consistindo sòmente de cerejas despolpadas e sem sofrerem fermentação, proveniente da Fazenda Santa Santa Eliza, localizada em Campinas. Estas amostras representadas pela linha h foram sêcas sob contrôle e classificadas em 1951 por João Fabrício Marques.

Estas amostras foram as únicas que secamos em 1951, provenientes do café cereja despolpado sem fermentação.

DISCUSSÃO

Ainda não encontramos explicação mais acertada e continuamos pensando que não será arrôjo tentar explicar os fatos constatados insistindo na hipótese de que as transformações das bebidas dos cafés devem ser orientadas preponderantemente pela ação de suas constituições enzimáticas durante a fase de secagem.

Os resultados das experiências representados pelas linhas a, b, c, d, e, f, g; e h, da **figura 1** parecem demonstrar que o valor da bebida de um café é influenciado preponderantemente pela temperatura empregada durante a secagem pois o café cereja recém colhido deve conter o máximo de concentração de reservas que irão ser convertidas provàvelmente nas substâncias quí-

micas responsáveis pela formação das bebidas finais.

Essas conversões, provàvelmente são orientadas pelas ações catalíticas das enzimas existentes no próprio café.

Como a velocidade de uma reação enzimática pode ser expressa pela fórmula genérica $\frac{dx = k}{d\,t}$ (a-x) (4) quanto maior fôr a concentração de reservas conversíveis (a - x) existentes num determinado instante tanto maior será a conversão por unidade de tempo.

Por tal razão iniciamos nossas secagens tanto quanto possível imediatamente após a colheita, na suposição de que as concentrações de reservas de substâncias conversíveis durante a secagem sejam além de elevadas, pràticamente constantes para cada variedade de café, tornando possível a obtenção de dados experimentais reproduzíveis em qualquer momento oportuno.

As linhas obtidas êste ano a, b, c, d, e, f e g, são quase que uma fiel reprodução da linha h, única obtida por nós, derivada da secagem de café cereja despolpada sem fermentação, em 1951, fato que reforça nossa tese exposta, pois mesmo de um ano para outro não houve variação apreciável entre os comportamentos verificados.

Os resultados experimentais constatados nas amostras sêcas sob contrôle, e representadas pelas linhas a, b, c, d, e, f, g, e h, parecem ser muito semelhante principalmente se pudéssemos descontar as variações motivadas pela interrupção da secagem fôrçada pelo racionamento de energia elétrica em Campinas, no presente ano.

No entanto, muito diferentes foram os valores das bebidas êste ano pela secagem de café cereja despolpado sem fermentação efetuada em tabuleiros expostos ao sol como se pode ver comparando os pontos a — 22,5°C, b — 22,5°C, d — 22,5°C, e — 22,5°C, f — 22,5°C g — 22,5°C.

Verifica-se efetivamente que êsses valores variaram de + 90 (estritamente mole) determinada para a amostra e — 22,5°C, até o valor — 25 (bebida riada) produzida pela amostra g — 22,5°C (vide **figura 1**).

Naturalmente essas variações foram produzidas por condições meteorológicas desfavoráveis e incontroláveis durante o dia, porquanto, ao cair da noite, todos os tabuleiros eram recolhidos em quarto abrigado do sereno. Nos momentos de chuvas também os tabuleiros eram recolhidos para abrigo seguro.

A heterogeneidade dos valores das bebidas que obtivemos pela secagem ao sol das amostras a — 22,5°C g — 22,5°C, não contradiz nossa hipótese anteriormente anunciada, pois o que efetivamente demonstra e a influência das temperaturas e das velocidades de secagens ditadas pelas condições atmosféricas reinantes.

Utilizando-se a secagem empírica em terreiros ou em tabuleiros expostos ao sol não pederemos obter sempre bebidas finíssimas e padronizadas como acabamos de ver.

Sabemos que diversos fatôres influem decisivamente nas reações enzimáticas. Dentre êstes, destacaremos o pH, concentração de oxigênio, de gás carbônico etc. Apesar de reconhecermos a importância capital dêsses fatôres concentramos nossa atenção apenas sôbre a influência da temperatura. Esta influi nas reações enzimáticas de dois modos principais que em parte são antagônicas: a elevação de temperatura acelera a velocidade de reações promovidas pelas enzimas, e por outro lado cada enzima pode ser destruída ou desativada quando submetida a ação de temperaturas superiores à sua resistência (1).

Conjugando as duas influências principais acima citadas das temperaturas sôbre as enzimas, pode-se admitir que cada enzima deverá promover maior conversão quando permaneça na temperatura mais elevada que possa suportar sem sofrer desativação (1).

Existindo várias enzimas num determinado sistema, para cada temperatura deverão predominar as converções de uma determinada enzima ou conjunto enzimático pois pode-se supor que essa mesma temperatura seja suficiente para desativar as enzimas que não suportam tais temperaturas. Com essas desativações, cessarão suas conversões passando a predominar as conversões das enzimas que não se desativaram e, dentre estas, lògicamente, predominarão as conversões das mais ativas, que muito provàvelmente terão suas temperaturas de desativação próximas da temperatura em que se acha o sistema nesse dado momento.

As linhas a, b, c, d, e, f, g, e h, da **figura 1** demonstram que para cada temperatura empregada na secagem do café cereja, despolpado sem fermentação, da variedade **bourbon vermelho** houve predominância significativa de determinadas reações, possìvelmente enzimáticas, alterando suas bebidas de modo muito semelhante, a saber: tôdas as amostras sêcas a 45°C produziram bebidas finíssimas (estritamente mole valor + 90) com exceção da amostra representada pela linha e, ponto 45°C, que apesar de não ter produzido tão valiosa bebida, ainda produziu a melhor bebida da série representada pela linha e. As temperaturas superiores a 45°C empregadas nas secagens prejudicaram as qualidades das bebidas de quase tôdas as amostras, havendo exceção apenas das amostras representadas pela linha a ponto 50°C, 55°C e 65°C e pela linha b ponto 65°C.

As piores bebidas produzidas nas experiências dêste ano provieram de amostras sêcas a 60°C e estão representadas pela linha b, ponto 60°C e linha c, ponto 60°C. Essas bebidas foram classificadas como "duras" (valor zero).

A pior bebida obtida com café cereja despolpado, sem fermentação e sêco sob contrôle sem interrupção da secagem foi o café sêco em 1951 a 50°C, tendo essa amostra adquirido a bebida riada (valor — 25). (Vide linha h, ponto 50°C.)

As temperaturas superiores a essas temperaturas mais desfavoráveis, (50°C, 55°C), promoveram novamente melhoria da qualidade da bebida como se pode observar nas linhas a, b, c, d, e, f, g, h.

(Continua no próximo número)

A SERRAGEM SALITRADA NO COMBATE À GEADA

Ângelo Paes de Camargo
Eng.º Agr.º
Secção de Climatologia Agrícola do
Instituto Agronômico — Campinas

A combustão da serragem salitrada constitui um dos meios mais práticos e baratos de obter, artificialmente, a turvação atmosférica para o combate à geada de irradiação, que é a única forma de manifestação severa do fenômeno em São Paulo. Essa mistura neblígena foi desenvolvida pelos técnicos da "Comissão de Estudos para a Defesa contra a Geada" do Paraná e tem o mérito de utilizar matéria prima de fácil obtenção, podendo ser preparada, sem dificuldade, na própria fazenda.

COMPOSIÇÃO DA MISTURA:

Serragem sêca de madeira	20 kg (7) latas das de querosene)
Salitre sêco peneirado	8 kg (8 latas das de um litro de óleo)
Óleo queimado ou diesel	6 litros
Água	4 litros

A serragem pode ser de qualquer madeira. Não deve, todavia, constituir-se de aparas obtidas em plainas ou outras máquinas semelhantes.

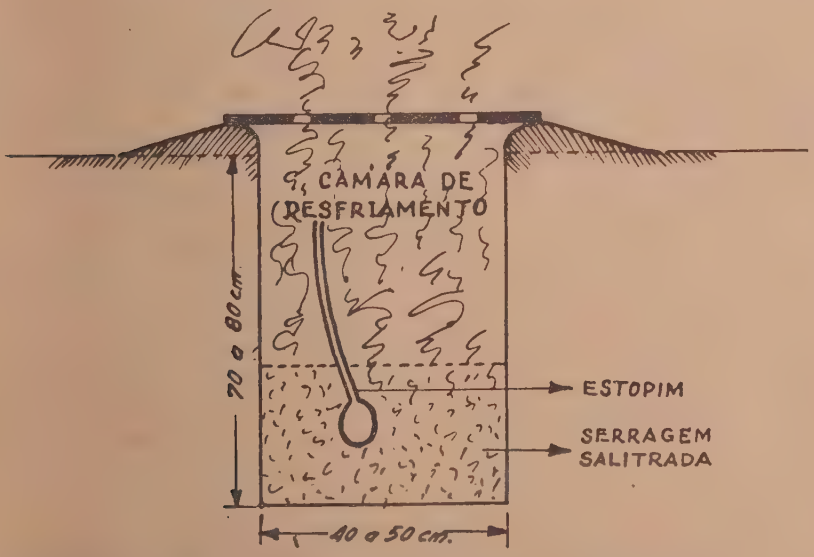
O salitre, que é o mesmo usado para adubo, deve estar bem sêco e moído para possibilitar uma mistura bem homogênea. Sua secagem poderá ser feita expondo-o durante um dia ao sol, em um terreiro pavimentado ou sôbre sacaria estendida no solo.

O óleo queimado ou usado é aquêle retirado do carter do motor de automóvel, quando da troca de óleo, e não deve estar misturado com gasolina. Por essa razão, o óleo queimado de oficinas de consêrto nem sempre serve, pois costuma conter gasolina que foi empregada na limpeza. Na falta do óleo queimado, pode-se empregar o óleo diesel comum (fuel oil), com os mesmos resultados.

Êsses ingredientes precisam ser muito bem misturados antes da utilização. Não estando a mistura bem homogênea, a combustão será muito irregular e a produção da neblina bastante prejudicada. Se houver grumos de salitre, êles se inflamarão formando chamas que poderão provocar a queima da própria neblina já produzida, que é combustível, transformando-a em fumaça que não tem a propriedade de impedir a perda de calor por irradiação.

A operação de mistura dos ingredientes da serragem salitrada poderá ser feita em terreiros bem limpos ou em misturadores rotativos, como aquêles utilizados para a desinfecção de sementes ou preparo de misturas de adubo.

A mistura pronta será posta a queimar, para a produção de neblina, em buracos abertos no chão em pontos do terreno situados, normalmente, a montante da cultura a defender contra a geada. Essas covas com as dimensões de 40 a 50 cm de diâmetro e 70 a 80 cm de profundidade, deverão ser cheias apenas pela metade com a mistura neblígena (ver figura). Dessa forma, em cada uma delas vão cêrca de 50 litros da mistura da serragem salitrada, ficando, portanto, uma parte vazia, de perto de 30 cm de altura, que vai constituir uma espécie de câmara para o resfriamento da neblina, antes do seu lançamento na atmosfera. Depois de colocada a mistura na cova, esta deve ser coberta com uma tampa de madeira ou, preferìvelmente, de lata, onde se fêz cêrca de meia dúzia de orifícios de 5 a 7 cm de diâmetro para o escape da neblina.



ESQUEMA DE UMA COVA PARA COMBUSTÃO DA SERRAGEM SALITRADA.

A exigência de se deixar uma câmara vazia em cada cova visa diminuir a possibilidade de queima da neblina e facilitar a extinção das chamas. Caso elas se manifestem, basta cobrir a tampa perfurada com outra inteiriça, forçando a extinção das labaredas pelo abafamento.

A mistura neblígena poderá, sem inconvenientes, ser colocada nas covas, com alguns dias de antecedência. Basta evitar-lhe o umedecimento, cobrindo a cavidade com tampa não perfurada e protegendo-a contra a entrada de enxurrada, quando de chuvas pesadas.

Para pôr a mistura em combustão lenta, usa-se um pedaço de estopim, dêsses empregados em dinamite, com 30 a 40 cm de comprimento, tendo na ponta que vai enterrada na mistura neblígena um saquinho que contém uma mistura incendiária. Essa mistura tem a seguinte composição:

Pólvora.....	1 colher (das de sopa)
Salitre sêco.....	4 colheres
Serragem sêca....	4 colheres

Chegando o momento de começar a turvação da atmosfera (quando a temperatura no termômetro colocado na parte mais fria do cafèzal cair a 2 graus acima de zero), põe-se fogo na extremidade do estopim, o que fará acender, em pouco tempo, a mistura incendiária e iniciar a combustão lenta da mistura neblígena.

Normalmente, são suficientes cêrca de quatro à cinco covas por alqueire. Tais covas, ao invés de ficarem distribuídas, regularmente, pela lavoura a defender, devem situar-se em lugares estratégicos, normalmente a montante da lavoura ou nas cabeceiras das bacias ou vales a proteger. Muitas vêzes, poderão estar mesmo inteiramente fora da área que se pretende cobrir pela nebulização. Convém ter em mente que, em noite de geada, existe sempre brisa descendente microclimática, em conseqüência do escoamento do ar frio sôbre as encostas do terreno em direção às baixadas.

Para garantia de sucesso na turvação atmosférica, é preciso que a pessoa dela encarregada, na noite de geada, esteja bem familiarizada com o método. Para isso, é preciso praticar com antecedência a queima da mistura neblígena. Esta, muitas vêzes, não se queima bem, por estar muito úmida. Será preciso, então, secá-la um pouco mais. Outras vêzes, está demasiado sêca e a combustão torna-se rápida demais, facilitando, ainda, a inflamação da neblina. E' preciso, nesse caso, umedecê-la, acrescentando-se-lhe um pouco de água e misturando-a bem, novamente. Com a prática, o operador reconhecerá, com facilidade, pelo simples tacto, o estado ideal de umidade que deve apresentar a mistura antes de ir para o campo.

Uma carga de mistura neblígena pode se queimar em uma ou duas horas. E' comum, portanto, tornar-se necessário o reabastecimento da cova para continuar a nebulização em noite de geada forte. Outras vêzes, pela repetição da geada, é preciso efetuar nova nebulização na noite seguinte. O lavrador deve, pois, estar prevenido, preparando com antecedência as quantidades necessárias do material neblígeno, para atender a essas eventualidades.

Resumos e Transcrições

Aderência da película prateada dos grãos de café

A. Carvalho
Eng. Agrônomo

Até recentemente dava-se bastante importância à retirada completa da película prateada dos grãos de café. Hoje em dia tal importância já é bem menor, desde que as provas realizadas parecem indicar que a presença não influi sôbre a qualidade do produto.

O fruto do café é uma drupa (fruto carnoso, de um só caroço lenhoso cujo tegumento se confunde com as camadas internas do mesocarpo) e o pericarpo é composto da película externa, o exocarpo, o qual pode ter a côr vermelha ou amarela, a polpa ou o mesocarpo e o endocarpo, representado pelo pergaminho. Êste envoltório não faz parte da semente e sim do fruto. A semente propriamente dita compõe-se da película prateada, correspondente a remanescentes do tecido do nucelo e dos envoltórios e do endosperma, dentro do qual se aloja o embrião. O fruto maduro ou cereja pode sofrer dois processos ao ser preparado: retirada do exocarpo e da polpa antes da secagem ou ser colocado intacto no terreiro a secar. As máquinas de benefício retiram o pergaminho ou todo o pericarpo, deixando a semente livre. Às vêzes a película prateada se mostra bem solta e fàcilmente removível, enquanto em outras sementes são bastante aderentes. Quais as causas que determinam essa aderência? Observações feitas em Kona, no Havaí, parecem indicar que os cafés produzidos em localidades de baixa altitude têm película de mais difícil remoção do que os produzidos em maiores altitudes. Também na África Oriental, há regiões onde a película se mostra mais aderente. Na América Central, o café despolpado, logo depois de beneficiado, é passado por brunidores que retiram quase tôda a película, de modo a tornar o produto mais apreciável.

Embora a presença da película não seja desfavorável à bebida, o técnico D. S. Boyce (The Journal of Agriculture, Univ. of Puerto Rico, abril 1959) realizou uma série de ensaios visando esclarecer qual o fator que favorece a aderência da película prateada no café despolpado. Para isso estudou as seguintes combinações de tratamentos:

A — Fermentação natural e secagem artificial.

B — Fermentação natural e secagem ao sol.

C — Remoção mecânica da mucilagem e secagem artificial.

D — Remoção mecânica da mucilagem e secagem ao sol.

Os grãos obtidos foram observados quanto à facilidade de retirada de 50 por cento ou mais da película prateada, ao serem comprimidos nos dedos. As porcentagens de sementes que puderam ter, assim, a película removida, foram as seguintes:

Tratamento	Porcentagem
A	62,50
B	27,66
C	19,33
D	15,83

Vê-se por êstes dados, que a fermentação natural seguida de secagem mecânica favoreceu a retirada da película prateada e que, de um modo geral, a fermentação natural foi mais favorável à sua remoção do que a retirada mecânica da mucilagem. Embora êstes fatôres tenham sido reconhecidos, não foram, no entanto, estabelecidas as causas que determinam a aderência. Faltam também observações sôbre o efeito da secagem ao sol e artificial do café cereja, não despolpado, bem como sôbre o tratamento químico do café despolpado sôbre a aderência da película. Em nosso meio seria valioso verificar os cafés de terreiro de várias procedências quanto ao característico de facil remoção da película qual a aderência no café sêco na planta ou de varrição em relação ao cereja e sêco em terreiro e também no café colhido imaturo.

Vê-se que são ainda bem escassos os conhecimentos sôbre a película prateada, embora a sua completa remoção contribua para melhorar a apresentação do produto.

(Suplemento Agrícola — O Estado de S. Paulo — 14-10-59)

CAFÉ NA PREVENÇÃO E COMBATE À PELAGRA

De acôrdo com a investigações levadas a efeito com a ajuda de subsídios do Instituto do Preparo do Café e da "Resaerch Corporation" e do "William Waterman Fund" ficou provado que o café possui significativa dose de niacina (ácido nicotínico) produto essencial à dieta humana, e muito eficaz na prevenção e no combate à pelagra.

Aquêles técnicos chegaram à conclusão de que "a niacina fornecida pelo café poderá explicar certas incongruências observadas nos estudos epidemiológicos sôbre a relação entre a quantidade da niacina e triptofânio da dieta humana e a freqüência da pelagra." Ficou evidenciado, também, que nas regiões onde se bebe quantidade razoável de café não existe ocorrência da pelagra.

Os estudos dos técnicos acima mencionados foram publicados na revista "Proceedings of the Society for Experimental Biology and Medicine", edição de dezembro do ano passado, publicação da Universidade de Tulane (New Orleans).

("Correio da Manhã" — Rio de Janeiro — 8-3-960)

O CAFÉ EM COSTA RICA

HÉLIO JOSÉ SCARANARI
Eng. Agrônomo

Costa Rica é país conhecido como produtor de café de alta qualidade. Seus cafèzais acham-se localizados pràticamente em uma única zona denominada "meseta central", devido à sua topografia apenas ondulada e situada no centro do país.

O regime de chuvas é favorável e caracterizado por dois períodos distintos, bastante chuvoso nos meses de maio a novembro, enquanto nos demais meses a média é pequena, totalizando cêrca de 2.000 mm anuais. Além disto a altitude dessa região é de 1.200 metros aproximadamente que, aliada ao clima propício, influencia na obtenção de cafes de boa bebida. Embora fossem consideradas pequenas as possibilidades de expansão da cultura cafeeira na país, a área atualmente ocupada pelos cafèzais, apresenta um aumento de 25% em relação ao ano 1948|49. Aliando a êste aumento de área os fatôres relativos aos bons tratos culturais, adubações controladas e renovação da lavoura pela substituição das deficitárias, pôde Costa Rica exportar, na última safra, 48.990 toneladas de café, ou sejam 167% a mais da exportação de 1949.

A cultura cafeeira de Costa Rica apresenta certos aspectos que a diferencia dos outros países centro americanos produtores de café. Um dêles diz respeito à maneira do preparo de mudas, pois são formadas em viveiros a pleno sol, embora os cafèzais sejam sombreados. Nos meses de maio e junho as sementes são plantadas em caixas ou canteiros e, após a germinação, são transplantadas para canteiros distanciadas de 20 x 20 cm, nos quais permanecem um ano. São depois retiradas com bom torrão de terra e envolvidas em talos secos de bananeiras para facilitar o transporte para o campo. Essas mudas são avaliadas pelo número de ramos secundários que apresentam, sendo as melhores com dois pares dêsses ramos e altura de 50 cm. O plantio no campo é feito em maio ou junho, meses com queda pluvial de 350 a 400 mm. O espaçamento normal é de 2,50 x 2,50 m com uma planta por cova. Os cafeeiros são orientados na sua formação, procurando-se forçar a emissão de brotos ponteiros podando-se o ramo terminal ou vergando-o; posteriormente são feitas outras podas.

Outro fato interessante observado na cultura cafeeira é o emprêgo da pá nos diferentes tratos culturais usados e, por isto, conhecidos por "paléa". Com a pá são feitas as capinas em número de duas por ano. Com ela chega-se terra aos cafeeiros, formando-se leiras contínuas junto aos troncos das plantas, operação denominada "aporque". É feita com a finalidade de garantir a umidade do solo junto aos cafeeiros, procurando-se obter resultados semelhantes aos da cobertura do solo. Para a execução dêsse serviço em um hectare de cafèzal, um homem trabalha quatro dias. A

"raspa" constitui operação inversa, isto é, tôda terra que formava o camaleão junto ao pé de café é esparramada, sendo feita em dezembro ou janeiro de cada ano.

A colheita tem início em novembro com o "graneo", ou seja, a catação dos primeiros frutos maduros e é paga por hora de serviço. Em dezembro executa-se a colheita principal, ocasião em que o pagamento é feito por volume de café colhido. Um homem colhe aproximadamente 70 a 100 litros de café por dia. A colheita é finalizada pela "repela", quando são colhidos os frutos restantes. Observando-se a maneira como são feitas as colheitas em Costa Rica, pode-se então verificar seu efeito no preparo do cafe. Êste é executado nas usinas centrais de benefício, às quais os lavradores vendem seu café colhido, existindo na legislação que regula esta transação o item que proibe a entrega de café verde. Por ocasião da "repela" o colhedor colhe no período da manhã e, à tarde, cata o verde. Nas usinas de benefício o café é separado de acôrdo com a região produtora, procurando-se sempre fazer jus à fama já adquirida por Costa Rica como o país que melhor prepara o café.

(De "O Estado de S. Paulo", 2-9-59)

☆

ESTIMADA EM 25,5 MILHÕES DE SACAS A SAFRA CAFEEIRA DO BRASIL 1960 - 61

Segundo estimativa da conhecida firma especializada George Gordon Paton & Co., a próxima safra cafeeira do Brasil deverá situar-se em torno de 25,5 milhões de sacas. Estimativa, aliás, coincide com os dados que nos círculos ligados ao IBC se estaria admitindo como razoáveis. Para efeito de comparação, damos abaixo as estimativas da Gordon Patton sôbre a safra em curso e sôbre a futura, conforme a produção por Estados:

Estados	1959-60	1960-61
São Paulo	14.400.000	7.500.000
Paraná	18.700.000	12.000.000
Minas Gerais	4.250.000	3.250.000
Esp. Santo	1.400.000	1.300.000
Outros	1.750.000	1.500.000
	40.500.000	25.550.000

(Boletim da Associação Comercial de Santos — n.º 618 — 19-3-960)

PRODUZA CAFÉS DESPOLPADOS

Dando seqüência à Campanha da Produtividade, a Secretaria da Agricultura fêz divulgar as seguintes práticas sôbre produção de cafés despolpados:

"As maiores vantagens econômicas na produção de cafés despolpados existem naquelas zonas ou regiões onde normalmente os cafés produzidos por via sêca, apresentam bebidas inferiores, isto é, gôsto Rio, Riado ou Duro.

Para ser econômicamente vantajosa, a preparação de despolpados deve inclusive, contar para êsse fim, com cafèzais altamente produtivos, onde seja compensadora a colheita a dedo, de frutos maduros.

Existe uma relação entre o tamanho das favas do café e o valor comercial do mesmo; no caso dos despolpados, êste fator assume importância mais acentuada.

As principais recomendações para se obter cafés despolpados de alto valor comercial, são as seguintes:

O café colhido em cereja, a dedo, deve ser despolpado imediatamente após a colheita, à noite, ou no máximo, na madrugada seguinte. Neste último caso, o café deverá passar a noite em tanque com água fria, cobrindo o café, a fim de evitar a fermentação das cerejas.

Não despolpar os verdes, os "passas" e os secos. Êstes cafés serão separados, prèviamente, das cerejas.

O café depois de despolpado deve ser colocado em tanques para fermentação, natural, ou apressada com "Benefax".

A fermentação deve consumir tôda a muscilagem do grão. Fermentação incompleta prejudica o aspecto do café. Da mesma maneira uma permanência demasiadamente prolongada nos tanques de fermentação não é recomendável.

A retirada mecânica da mucilagem através de desmucilanizadores mecânicos não é perfeita, na maioria dos casos, e não confere ao café as características do "despolpado".

Após a fermentação, procede-se à lavagem com água limpa. A lavagem do café é importante e deve ser feita até a eliminação completa da goma ou mucilagem, trocando-se de água várias vêzes.

A secagem do café deve ser iniciada pelo "enxugo" do pergaminho. A secagem lenta é a mais indicada porque produz café de boa côr (verde-cana ou levemente azulado). Se possível, a secagem de-

verá ser feita à sombra. O café sêco nestas condições deverá conter de 12 a 15% de umidade, ser sólido e resistente ao branqueamento.

A igualação da sêca é indispensável para o bom aspecto do produto. A boa secagem rápida também é possível sendo, porém, sua execução dependente de equipamento de precisão. Em terreiro, a secagem rápida é desaconselhável. A temperatura de secagem não deverá ultrapassar 45° centígrados.

Cada lote, depois de sêco, será recolhido em tulha ou ensacado e armazenado em local sêco. Não se deve misturar lotes de sêca e côr diferente. O café em pergaminho, quando sêco impròpriamente, tende a "voltar", da seca, isto é, readquire umidade, ou "branqueia" ràpidamente.

O "farelão" e o "boia" que contêm os grãos verdes e secos não despolpados, não devem ser misturados ao café despolpado.

Para serem considerados tècnicamente perfeitos e merecerem os mais elevados preços nos mercados internacionais, os cafés despolpados devem apresentar as seguintes características:

As favas beneficiadas devem apresentar-se com côr homogênea, verde, ou verde levemente azulada. Película bem brancas (prateadas) ou levemente creme. Película intensamente colorida significa que o café não foi perfeitamente degomado.

Devem possuir aroma agradável, livre de cheiros estranhos, tais como: bolor, fumaça etc.

Os cafés beneficiados não devem conter grãos quebrados, mordidos, nem impurezas e defeitos, tais como verdes, pretos, ardidos, chuvados etc.

Devem ser sólidos de consistência e resistentes ao branqueamento durante o armazenamento.

Beneficiados e classificados por peneiras, devem apresentar-se perfeitamente separados pela fórma e tamanho das favas e gozarem de classificação comercial por tipo 2-3, no máximo.

As provas de aspecto e de torração devem acusar as características dos despolpados; membrana prateada que, após a torração, deve permanecer amarela-dourada, e bem destacada côr marrom adquirida pelo grão torrado.

Na prova de xícara, os cafés despolpados devem produzir bebida estritamente mole, encorpada, com nuance suave ou levemente ácida.

Depois de torrados e moídos, devem produzir elevado rendimento em xícaras.

("A Rural" — S. Paulo — abril de 1960)

ATOS OFICIAIS

DECRETO N. 36.367, DE 9 DE MARÇO DE 1960

Abre no Instituto do Café do Estado de São Paulo administrado pela Superintendência dos Serviços do Café da Secretaria da Fazenda, um crédito especial de Cr$ 10.000.000,00.

CARLOS ALBERTO A. DE CARVALHO PINTO, GOVERNADOR DO ESTADO DE SÃO PAULO, usando de suas atribuições legais,

Decreta:

Artigo 1.º — Fica aberto no Instituto do Café do Estado de São Paulo, administrado pela Superintendência dos Serviços do Café da Secretaria da Fazenda, nos têrmos do artigo 6.º do Decreto-lei n. 12.281, de 30 outubro de 1941, um crédito especial do valor de Cr$ 10.000.000,00 (dez milhões de cruzeiros) destinado a ocorrer às despesas de subscrição de ações do Centro Estadual de Abastecimento S/A.

Parágrafo único — O valor do presente crédito será coberto com os recursos decorrentes do saldo de exercícios anteriores, devidamente apurados em balanço.

Artigo 2.º — Êste decreto entrará em vigor na data de sua publicação.

Artigo 3.º Revogam-se as disposições em contrário.

Palácio do Govêrno do Estado de São Paulo, aos 9 de março de 1960.

CARLOS ALBERTO A. DE CARVALHO PINTO

Francisco de Paula Vicente de Azevedo

Publicado na Diretoria Geral da Secretaria de Estado dos Negócios do Govêrno, aos 9 de março de 1960.

João de Siqueira Campos
Diretor Geral, Substituto

("Diário Oficial" — S. Paulo — 10-3-960)

Instituto Brasileiro do Café

COMUNICADO N.º 60-26

A Diretoria do Instituto Brasileiro do Café, no intuito de alertar os interessados, comunica que o prazo determinado no art. 17 da Resolução n.º 143, de 2 de julho de 1959, é improrrogável, devendo, em conseqüência, os cafés das quotas de Consumo Interno e de Expurgo, despachados ou remetidos com a cláusula de Sujeito a Substituição, ser substituídos até o dia 15 de abril de 1960, inclusive.

Rio de Janeiro, 8 de março de 1960. — **Renato da Costa Lima**, Presidente.

("Diário Oficial" — Rio de Janeiro — 9-3-60)

O CAFE' VISTO NOS ESTADOS UNIDOS

(CARTAS SEMANAIS DO ESCRITÓRIO PAN-AMERICANO DO CAFÉ — N. YORK)

BOM CAFÉ NOS AVIÕES MODERNOS

Sob êsse título, foi publicado no jornal "San Mateo Times", de San Mateo, Califórnia, o qual constitui um exemplo da colaboração do Bureau Pan-Americano do Café com a indústria do café nos Estados Unidos, na promoção de uma boa xícara de café para os consumidores:

"A xícara de café que os senhores tomam, atravessando os Estados Unidos nos novos aviões a jacto para passageiros agora em serviço, entre a costa Leste e o Meio-Oeste do país, é uma xícara de café que custa $1316.

De fato, o custo deve ser mais alto, porque $1316 é o preço das máquinas de fazer café que se acham instaladas nesses aviões transcontinentais, segundo anuncia a American Airlines, e essa cifra não inclui os custos de aperfeiçoamento, de desenho e de experimentação — não dos aviões, observa a companhia, mas das máquinas de fazer café...

Até então, antes de se imaginar e fabricar essas novas máquinas de fazer café da American Airlines, o café servido a bordo dos aviões era preparado em vários aeroportos e "armazenado" em recipientes de vácuo. Dêsse modo, os passageiros estavam bebendo café preparado quatro ou cinco horas antes — café velho que sabia a velho, feito de vários tipos e marcas.

Com as novas máquinas, o café é preparado em pleno vôo, à razão de oito xícaras de três em três minutos. Os diversos tipos são preparados separadamente, de acôrdo com a água que se dispõe nas diferentes paradas da rota.

Bàsicamente, o café é preparado com água quase fervendo, que se faz passar por um recipiente especial que contém um café de moagem também especial. Como a pressão, em média, no interior dos aviões, é de 8.000 pés, o ponto da água quase fervendo é de 190 graus (F) em lugar de 196, como no nível do mar. Tudo isso parece muito simples e muito fácil, mas os passageiros que se benefíciam com o novo e bom café, não podem imaginar o trabalho e os longos meses de esforços necessários à consecução da máquina de fazer café no ar. O aparelho tinha que ser leve, de desenho tal que permitisse a sua instalação fácil e em determinado espaço, uma vez que o fator pêso é de vital importância num avião; e tinha que ser de simples e fácil manejo, evitando-se os custos de manutenção e demoras.

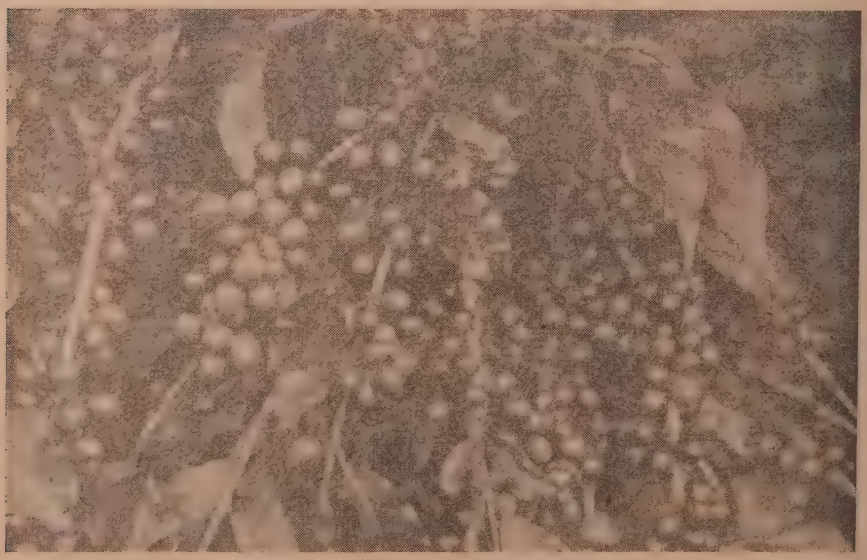
Depois de meses de pesquisas e experiências, todos êsses elementos foram conseguidos em conjunto, na nova máquina — com 55 libras de pêso, dois pés de altura por seis polegadas de largo e 18 polegadas de fundo, de

fácil instalação e uso no espaço que lhe compete no desenho do avião. Um dos problemas a serem resolvidos era o de se conseguir um aparelho de conjunto, misto, capaz de fornecer tanto água gelada como água quente, para bebidas de ambos os gêneros. O problema envolvia a instalação de termostatos, isolamento, unidades de aquecimento, depósitos para o gêlo e para o café, válvulas de contrôle, dispositivos para o "ciclo" da preparação da bebida etc.

Entretanto, a máquina mais complicada dêste mundo pode preparar café de má qualidade, e quando a nova máquina ainda estava nos primeiros estágios de planejamento, a American Airlines se valeu da assistência técnica do Instituto de Preparo do Café, de Nova York.

Os interessados, representantes da linha aérea e especialistas do Instituto, fizeram experiências extensivas do primeiro modêlo da nova máquina de fazer café. Estudaram-se as várias preparações de café, e o aparêlho destinado aos aviões a jato só foi aprovado quando se obtiveram os melhores índices de aroma, gôsto, corpo, teor de alcalinidade e temperatura na preparação da bebida.

Na preparação do café, nos testes, fêz-se passar uma quantidade de água correspondente a oito copos (56 onças) através de um recipiente que continha café de determinada quantidade e de fabricação adequada ao processo usado, levando-se dias na determinação da fôrça com que a água passa pelo café moído, bem como no estabelecimento de inúmeros detalhes de igual importância.



A instalação também foi feita de modo que a alavanca de ligação para se iniciar a preparação do café tivesse um depósito de segurança, de modo que a aeromoça que faz o café não tem dificuldades, nem preocupações, nem perde tempo, mediante a simples operação da nova máquina.

Antes de entrar em produção, o novo modêlo passou por uma prova final de laboratório — para se determinar a sua resistência, correspondente ao funcionamento normal de um ano."

Reproduzimos abaixo um artigo sôbre o "Café Colonial", referente à África Ocidental Britânica e que foi publicado pelo **Coffee Trade News** em seu número de janeiro de 1960:

"Para os que gostam de esmiuçar publicações oficiais em busca de informações, o aparecimento do Relatório Anual do Ministério das Colônias constitui sempre um verdadeiro acontecimento, quando não seja por conter uma coleção equilibrada de fatos que outra forma poderiam passar desapercebidos. Entre os vários tópicos de interêsse que apresenta, no capítulo intitulado "Os Territórios Coloniais — 1958/59", destaca-se uma seção em que se trata resumidamente da situação do café nos três territórios britânicos da África Ocidental — Quênia, Tangânica e Uganda.

"As estatísticas das exportações de café dêsses territórios mostram que Uganda contínua mantendo a sua antiga primazia em 1958 com uma exportação total de 78 692 toneladas de café em grão, compreendendo 72 531 toneladas de Robusta, 5 001 de Arábica e 1 160 de Triage. Representa isso um declínio em relação a 1957 quando as exportações totais alcançaram o nível de 84 024 toneladas (Robusta 76 941 toneladas, Arábica 5 245 e Triage 1 842).

"Tanto Quênia como Tanganica aumentavam as suas exportações de café em 1958 em comparação com o ano anterior. Quênia exportou 24 631 toneladas e Tangânica 22 116. As cifras de 1957 foram respectivamente 21 925 e 18 120 toneladas. A produção de Quênia é tôda ela práticamente de cafés da variedade Arábica (24 601 toneladas) em contraste com Tanganica que em 1958 produziu 15 879 toneladas dêssa última variedade e 6 214 toneladas de Robusta.

"Cêrca de três quartos da produção total da África Ocidental são absorvidos por três mercados principais, os Estados Unidos, a Inglaterra e a Alemanha Ocidental. Os Estados Unidos são o maior mercado para o café dessa região, tendo importado em 1957 e 1958 32 por cento do volume total. A Inglaterra vem em segundo lugar com 21 por cento e a Alemanha em terceiro com 20 por cento.

"Durante o período de que trata o Relatório (Abril de 1958 a Março de 1959), os preços registraram declínios, embora algumas qualidades mais finas de Quênia Arábica tenham se conservado acima do nível de 550 libras esterlinas por tonelada durante a maior parte dêsse mesmo período. Os

preços da variedade Robusta que em abril de 1958 eram de cêrca de 300 libras por tonelada, cairam em dezembro do mesmo ano a 200 libras, conservando-se nas proximidades dêsse nível em todo o resto do período.

O Relatório refere-se naturalmente ao aumento da produção no resto do mundo e faz comentários também sôbre o crescimento dos estoques de café nos países produtores da América Latina. A delegação inglesa que participou das negociações internacionais de Paris e Washington, incluia também entre seus membros representantes da África Ocidental. O Convênio que foi depois firmado pelos países latino-americanos é mencionado no relatório sem comentários.

Enquanto isso, os produtores africanos parecem inclinados a aumentar a sua produção. Uganda, o Centro de Pesquisa do Café já se acha funcionando integralmente e os seus efeitos sôbre os métodos de cultivo e benèficamente do produto são esperados com interêsse. O combate contra a "antestia" por meio de pulverização já foi iniciado em grande escala e com êxito nos distritos de Angola e de Toro, o que veio renovar o interêsse pelo cultivo da variedade Arábica nessas regiões.

O Relatório fornece ainda informações sôbre o café na África Oriental. Na Nigéria Ocidental cêrca de 22 500 mudas de café foram distribuídas para plantação e a capacidade dos viveiros está sendo aumentada a fim de se poder dispôr de quantidades maiores de mudas no futuro.

No Camerum do Sul as exportações de café da variedade Arábica aumentaram de mais de 600 toneladas alcançando um total de 1 000 toneladas enquanto que as de Robusta subiram de 650 para 850 toneladas.

Nem sempre se avalia com exatidão a importância e o que o café representa em têrmos de volume e valor nas exportações totais do Império Colonial Britânico.

O petróleo e seus derivados ocupam a liderança com um total de 102 milhões vindo depois o cobre com 73 milhões e o açucar com 63 milhões. O café com um total de 41 milhões de libras esterlinas está em quarto lugar entre os produtos exportados.

Esperamos que êle venha a conservar e, se possível, melhore no futuro a sua posição. (Carta Semanal n.º 1185 — 25-3-960).

Novo Programa de Propaganda do Café nas Escolas

A Junta Executiva do Bureau Pan-Americano do Café aprovou a realização de um novo programa educacional no setor da economia doméstica, para escolas do curso secundário e do curso superior, em que os estudantes dispõem de material para a preparação adequada do café. O Bureau dará início à preparação dêsse material educativo imediatamente, para que o mesmo seja aproveitado no comêço do primeiro semestre do próximo ano letivo, o qual principia nos Estados Unidos no Outono, em Setembro.

Êsse novo programa educacional do café nos cursos de economia doméstica, que incluirá várias peças de material impresso e uma série de diapositivos, para informação e ilustração, constitui o resultado de um estudo

levado a efeito para o Bureau pela firma Glik & Lorwin, de perítos educacionais, estudo que foi iniciado em Dezembro do ano passado e terminado recentemente. O estudo se iniciou com o envio de um detalhado questionário, com respeito ao café, a mais de 1.100 professores de economia doméstica das escolas e dos colégios dos Estados Unidos, e foram recebidas respostas de mais de 50% do professores, o que representa, por si só, um alto interêsse por parte dos educadores.

Os objetivos do estudo em questão foram três, principalmente, a saber:

1. Necessidades educacionais relativas ao café, e material informativo de interêsse para as escolas.
2. Ensino atual com relação ao café.
3. Opinião dos educadores a respeito do ensino do preparo do café aos jovens estudantes.

Eis, em resumo, alguns dados obtidos na investigação:

1. Material para os professores:

Os professores se interessam imensamente pelo assunto do café, e necessitam de material didático que trate de vários aspectos do assunto.

Os materiais que mais fazem falta são os que ajudam os estudantes na preparação adequada do café e na apreciação devida do produto.

2. O que se ensina atualmente:

A maioria dos alunos de economia doméstica aprende algo a respeito do preparo do café, mas o material de ensino disponível se limita a instrução resumida, nos livros escolares.

Há falta de equipamento apropriado, especialmente nas escolas secundárias, para se ensinar a preparação do café.

3. Atitude dos professores:

96% dos que responderam ao questionário se mostraram favoráveis ao ensino do preparo do café.

97% dos que responderam ao questionário bebem café e em sua maioria são severos críticos do café que é servido fora dos lares.

O novo programa educacional do Bureau nos cursos de economia doméstica incluirá a distribuição de quatros itens nas escolas, a saber:

1. Manual básico, de 20 páginas, com duas ilustrações coloridas, o qual será usado pelos professores, como texto de referência.
2. Folheto, de 4 páginas, em duas côres, ilustrado, para uso dos estudantes. Êsse material é fornecido com o propósito de se fazer com que tanto os estudantes como os pais dos mesmos se interessem pelo bom café.
3. Gráfico, para parede, em duas côres, aproximadamente de 20 por 30 polegadas; material didático para ilustração dos métodos de preparação de café.

4. Filme de diapositivos, guia para professores, em côres, acompanhando de uma narração escrita explicativa. Êsse material constitui uma apresentação do preparo do café, juntamente com uma variedade de tipos de bebida de café, bem como dos métodos pelos quais a beida pode ser servida. (Carta Semanal n.º 1183 — 11-3-1960).

O CONGO BELGA E O CAFÉ

"Até o Século XIX, quase nada se sabia da África Central. Os egípcios, os fenícios e os árabes, há mais de 2.000 anos, exploraram uma boa parte da costa ocidental da África, em direção ao sul, mas foi sòmente em 1943 que Diogo Cão, explorador português, em busca de uma rota para a Índia, subiu as águas do Rio Congo. O rio era então conhecido pela designação de "Zaire", derivada da palavra nativa "Zadi", que quer dizer "água grande". Em segunda viagem rio acima, em 1485, Diogo Cão alcançou as corredeiras além de Matadi. Em 1798, outro explorador português levou adiante aexploração dessa área, penetrando até a região conhecida atualmente pelo nome de Katanga. A partir de então, missionários e exploradores de Portugal e de outros países viajaram por várias partes dessa vasta amplidão continental, culminando-se essas atividades com as descobertas históricas de Livingstone e Stanley.

"Leopoldo II, Rei da Bélgica, por muito tempo abrigava o desejo de abrir essa região ao comércio, suprimindo os traficantes de escravos que vinham há muito infestando o país. Depois que Livingstone e Stanley marcaram a rota do Rio Congo, o Rei Leopoldo, que imaginava antes ser mais fácil a entrada do interior africano pelo lado oriental, ficou convencido de que, ao contrário, a penetração devia ser feita pela costa do ocidente e, para isso, se valeu dos serviços de Stanley, estabelecendo-se, em 1885, o Estado Independente do Congo, o qual se tornou uma Colônia da Bélgica em 1908.

"O Congo Belga, um dos mais ricos territórios da África, tem, aproximadamente, uma área de 900.000 milhas quadradas. Limita-se ao norte com a África Equatorial Francesa, a nordeste com o Sudão, a leste com Tanganica, a sudeste com a Rodésia do Norte, e a sudoeste com Angola. Tem no Oceano Atlântico uma pequena costa, de 25 milhas apenas. Para se ter uma idéia das dimensões do Congo Belga, basta dizer que é oitenta vêzes maior do que a própria Bélgica. O Território de Ruanda-Urundi, fideicomisso da Bélgica a leste do Congo Belga, é duas vêzes maior do que a Metrópole.

"O Congo Belga é constituído por um vasto planalto, com cadeias de montanhas no leste e no oeste. Embora certos distritos do Congo Belga gozem de clima temperado, o calor e a umidade são barreiras que têm evitado a colonização européia em maior escala. Da sua população total, de 12.500.000 almas, apenas 100.000 habitantes são europeus, na maioria belgas. O índice demográfico do Congo Belga é de 13,6 pessoas por milha quadrada. Os nativos são de origem Bantu.

Como é natural, o Rio Congo, o segundo em extensão no Continente Africano, desempenha um importante papel na economia da colônia, sendo a maior artéria do sistema de transportes de tôda essa região, sendo apenas excedido em comprimento por cinco outros rios em todo o mundo: o Nilo, a Amazonas, o Mississipi, o Yangtsê e o Yenisei. Com 3.000 milhas das cabeceiras à foz, o Rio Congo é o escoadouro de uma área de 1.500.000 milhas quadradas, sendo navegável por navios de grande calado até Matadi, a 95 milhas distante da costa. Entre Matadi e Leopoldville, a estrada de ferro contorna as corredeiras, numa extensão de cêrca de 230 milhas, e o trecho mais longo navegável é o que vai de Leopoldville a Stanleyville, mas, mercê dos tributários do rio e das ferrovias intermediárias, as comunicações podem ser feitas até o Rio Nilo.

"A fauna e a flora do Congo Belga, como se pode imaginar, são variadas e interessantes.. Encontram-se, em vários distritos do território, leões, leopardos, servais, linces, chitas, jacáis, hienas, gatos e cães selvagens, gorilas, lêmures, chipanzés e babuínos. São comuns os elefantes as zebras (nos plainos de Ruanda e de Katanga), as girafas (no distrito de Uele), e os ocapis (nas florestas). Também são comuns os hipopótamos brancos e negros (os primeiros estão desaparecendo) na região nordeste do distrito de Uele e no distrito de Katanga. Finalmente, são abundantes os cervos e as corças de todos os tipos, especialmente o antílope, o impala, o bongo, o cefo, e outros.

"A faúna avícola é também variada no Congo Belga: a garça comum, a garça real, o flamingo, a cegonha, o búcero, e inúmeras outras menos conhecidas, e as aves de rapina e os abutres.

"Quanto à flora, encontram-se as lianas e a siriúba nas áreas da costa, as palmas, as árvores de mógamo, de borracha e de café nas florestas do distrito de Mayumbe. Nas terras baixas de pastagens, nas áreas do centro e do sul, os boabás, e em Leopoldville uma grande variedade de flôres, como o "flamboyant", a buganvílea, a árvore-coral, as mangueiras, as cássias, etc.

"Desde 1925, foram estabelecidos quatro Parques Nacionais, de grande área, para santuário de animais e preservação de plantas: o Parque Albert, a leste, perto do Lago Kivu; o Parque Kagera, também no leste; o Parque Garamba, a nordeste, nos limites com o Sudão Anglo-Egípcio; e o Parque Upemba, a sudeste, no distrito de Katanga. Além disso, foram estabelecidas áreas de reserva de caça, em vários pontos do país.

"Entre as cidades mais importantes do Congo Belga, destacam-se Leopoldville, Matadi e Elisabethville. Leopoldville, a capital do Território, tem uma população de 16.500 europeus, na maioria belgas, e de 282.000 nativos. Situada numa altitude de 1.000 pés, aproximadamente, Leopoldville é uma cidade moderna, com hospitais, colégios e escolas, um Museu de História Natural e vários campos de esporte, o mais recente dos quais, o Estádio Rei Baudoim, com uma capacidade para 65.000 espectadores. Possui também uma catedral, vários monumentos e um mercado nativo.

"Matadi, que é o pôrto principal do Território, acha-se ligada a Leopoldville por uma estrada de ferro. O movimento dos portos de Matadi e de

Angu-Angu têm aumentado ràpidamente desde 1950, tendo o volume das importações, em 1954, sido de 1.163.000 toneladas, e o volúme das exportações de 653.000 toneladas. Elisabethville, capital da Província de Katanga, dispõe de todos os recursos modernos de confôrto, devendo a sua origem e a sua prosperidade à companhia que em 1900 lá se organizou para explorar as riquezas minerais de Katanga. De fato, Katanga, com seus recursos minerais e com o seu desenvolvimento industrial, é a Província mais importante do Congo Belga, gosando, ainda, graças à sua altitude, de clima ameno e temperado. O principal produto de extração em Katanga é o cobre, sendo também extraidos os minérios de cobalto, de cádmium e de zinco. Êsses minerais e outros, como o ouro, a prata e os diamantes, constituem os produtos de exportação do Congo Belga.

"A agricultura é também importante na economia do Congo. Suas lavouras de maior destaque são as que se fazem para a exportação de cocos, de algodão, de café, de borracha, de milho e de bananas. Os cafeeiros selvagens crescem em várias partes do Congo. As variedades Robusta e Excelsa florescem nas terras baixas, ao passo que a variedade Arábica é encontrada nas terras altas, especialmente nas encostas de Ruwenzori. O café Robusta é cultivado nos distritos do leste do Congo, em terras que se acham a 3.000 pés acima do nível do mar, ao passo que o café Arábica é cultivado em terras que se acham entre 3.000 e 6.000 pés de altitude.

"A safra do café Robusta é de 450 a 900 libras por acre, e a safra do café Arábica é de 225 a 450 libras por acre. O café produzido no Congo Belga é processado em 300 fábricas do próprio Território, tanto pelo método "sêco" como pelo método "molhado".

O melhor café Arábica do Congo Belga é cultivado nas margens do Lago Kivu, que fica entre Ruanda-Urundi, a leste, e a costa ocidental do Congo. Nessas plantações, produz-se um café de excelente qualidade, o qual, na maior parte, é canalizado, através de Nairobi, para a Grã-Bretanha. As exportações de café cru do Congo Belga e de Ruanda-Urundi, em 1957/58, foram de 1.200.000 sacas de 132 libras."

O texto acima é a transcrição de um artigo que foi publicado recentemente pelo boletim **Coffee Trade News.** *Embora se trate de um artigo de informação geral sôbre o Congo e Ruanda-Urundi, os dados são de interêsse para os nossos leitores, para melhor compreensão da produção do café nessas colônias da Bélgica. (Carta Semanal n.º 1185 — 25-3-960).*

☆

Estatísticas

SUPLEMENTO ESTATÍSTICO

ANO XXV | São Paulo, 21 de Março de 1960 | N.º 411

SAFRA 1959/1960
CAFÉ PAULISTA DESPACHADO PARA SANTOS

Estradas de Ferro	Jul./Jan.	1.ª dezena Fevereiro	2.ª dezena Fevereiro	3.ª dezena Fevereiro	Total
Santos a Jundiaí	201 361	132	—	177	201 670
Sorocabana	910 754	11 025	4 744	3 666	930 189
Paulista	2 851 571	2 254	1 996	641	2 856 462
Mojiana	704 796	1 834	2 200	1 001	709 831
Araraquara	1 044 234	—	—	—	1 044 234
Bragantina	45 002	1 727	862	174	47 765
Noroeste do Brasil	1 321 045	936	240	—	1 322 221
São Paulo e Minas	27 835	—	—	—	27 835
Central do Brasil	48	—	—	—	48
Estrada de Rodagem	1 573 718	5 816	2 860	3 762	1 586 156
Total	**8 680 364**	**23 724**	**12 902**	**9 421**	**8 726 411**

CAFÉ PAULISTA DESPACHADO PARA RIO DE JANEIRO

Quotas	Jul./Jan.	1.ª dezena Fevereiro	2.ª dezena Fevereiro	3.ª dezena Fevereiro	Total
FERROVIÁRIO					
Comum	66 641	4 444	5 801	3 854	80 740
Cons. Int. S. S.	32 011	2 221	2 904	1 923	39 059
Exp. S. S.	10 735	743	969	651	13 098
Preferencial	8 804	—	—	—	8 804
C. Int. Pref. S. S.	3 029	—	—	—	3 029
Exp. Pref. S. S.	1 011	—	—	—	1 011
Despolpado	3 522	—	—	—	3 522
RODOVIÁRIO					
Comum	377 409	4 502	2 110	2 541	386 562
Cons. Int. S. S.	102 284	—	—	—	102 284
Exp. S. S.	34 263	—	—	—	34 263
Preferencial	24 760	1 738	—	—	26 498
C. Int. Pref. S. S.	8 898	—	—	—	8 898
Exp. Pref. S. S.	3 107	—	—	—	3 107
Total	**676 474**	**13 648**	**11 784**	**8 969**	**710 875**

Café Paulista despachado para Angra dos Reis

Quotas	Jul./Jan.	1.ª dezena Fevereiro	2.ª dezena Fevereiro	3.ª dezena Fevereiro	Total
FERROVIÁRIO					
Comum	300	—	—	—	300
Cons. Int. S. S.	150	—	—	—	150
Exp. S. S.	50	—	—	—	50
RODOVIÁRIO					
Comum	415 014	6 284	3 772	2 080	427 150
Cons. Int. S. S.	44 059	—	—	—	44 059
Exp. S. S.	15 023	—	—	—	15 023
Preferencial	15 359	—	—	850	16 209
C. Int. Pref. S. S.	2 851	—	—	—	2 851
Exp. Pref. S. S.	986	—	—	—	986
Total	**493 792**	**6 284**	**3 772**	**2 930**	**506 778**

CAFÉ PAULISTA DESPACHADO PARA NITERÓI

Quotas	Jul./Jan.	1.ª dezena Fevereiro	2.ª dezena Fevereiro	3.ª dezena Fevereiro	Total
RODOVIÁRIO					
Comum	92 989	929	743	394	95 055
Cons. Int. S. S.	5 450	—	—	—	5 450
Exp. S. S.	1 860	—	—	—	1 860
Despolpado	363	—	—	—	363
Preferencial	480	—	—	—	480
Total	**101 142**	**929**	**743**	**394**	**103 208**

CAFÉ PAULISTA DAS QUOTAS CONS. INT. E EXP. DESPACHADO PARA OS REGULADORES

Quotas	Jul./Jan.	1.ª dezena Fevereiro	2.ª dezena Fevereiro	3.ª dezena Fevereiro	Total
Consumo Interno	4 159 699	15 561	10 521	5 297	4 191 078
Expurgo	1 172 390	8 407	7 280	4 011	1 192 088
Total	5 332 089	23 968	17 801	9 308	5 383 166

TOTAL DOS DESPACHOS DE CAFÉ PAULISTA POR QUOTAS

Quotas	Jul./Jan.	1.ª dezena Fevereiro	2.ª dezena Fevereiro	3.ª dezena Fevereiro	Total
Despolpado	164 342	16	369	918	165 645
Comum	4 905 473	24 875	16 412	11 751	4 958 511
Cons. Int. S. S.	998 160	2 317	2 904	1 923	1 005 304
Exp. S. S.	334 811	775	969	651	337 206
Preferencial	3 292 076	16 602	8 547	6 471	3 323 696
C. Int. Pref. S. S.	192 412	—	—	—	192 412
Exp. Pref. S. S.	64 568	—	—	—	64 568
Consumo Interno	4 159 699	15 561	10 521	5 297	4 191 078
Expurgo	1 172 390	8 407	7 280	4 011	1 192 088
Total	15 283 931	68 553	47 002	31 022	15 430 508

O PRECEITO DO DIA

DESPERDÍCIO EVITÁVEL

O aproveitamento das substâncias nutritivas de alguns alimentos depende, em grande parte do modo de cozinhá-los. Os legumes, assim como a batata, o aipim e o cará, perdem na água os sais minerais que contêm, salvo quando são cozidos com casca.

Aproveite a riqueza dos alimentos, cozinhando-os com casca. — SNES.

CAFÉ DE OUTROS ESTADOS DESPACHADO PARA SANTOS

"PARANAENSE"

Quotas	Jul./Jan.	1.ª dezena Fevereiro	2.ª dezena Fevereiro	3.ª dezena Fevereiro	Total
FERROVIÁRIO					
Despolpado	3 819	—	—	—	3 819
Comum	186 475	1 209	300	—	187 984
Cons. Int. S. S.	27 198	—	—	—	27 198
Exp. S. S.	13 056	—	—	—	13 056
Preferencial	117 929	—	600	—	118 529
C. Int. Pref. S. S.	3 428	—	—	—	3 428
Exp. Pref. S. S.	1 136	—	—	—	1 136
RODOVIÁRIO					
Despolpado	18 138	125	—	115	18 378
Comum	60 129	—	—	—	60 129
Cons. Int. S. S.	20 136	—	—	—	20 136
Exp. S. S.	6 766	—	—	—	6 766
Preferencial	95 687	—	—	—	95 687
Cons. Int. Pref. S. S.	15 153	—	—	—	15 153
Exp. Pref. S. S.	5 230	—	—	—	5 230
Total	**574 280**	**1 334**	**(*) 900**	**(*) 115**	**576 629**

(*) Incompleto

IMPORTAÇÕES DE CAFÉ PELA GRÃ-BRETANHA

(Ano de 1959, em confronto com o de 1958)

	Sacas de 60 quilos	% sôbre o total	Números absolutos + ou — em 1959		%
Uganda	225.486	25,5	+ 36.686	+	19,4
Quênia	222.811	25,2	+ 4.764	+	2,2
Brasil	130.560	14,8	+ 42.687	+	48,6
Congo Belga	63.295	7,2	+ 37.921	+	149,4
Tanganica	45.391	5,2	— 12.928	—	22,2
Nigéria	40.353	4,6	+ 14.805	+	57,9
Ghana	29.882	3,4	+ 21.637	+	262,4
Colômbia	28.588	3,2	+ 8.146	+	39,8
Outros	96.749	10,9	— 6.951	—	6,7
TOTAL	883.115	100,0	+ 146.767	+	19,9

(Quadro elaborado pela FÔLHA DE S. PAULO, com números absolutos do boletim de George Gordon Paton & Co.)

"MINEIRO"

Quotas	Jul./Jan.	1.ª dezena Fevereiro	2.ª dezena Fevereiro	3.ª dezena Fevereiro	Total
FERROVIÁRIO					
Despolpado	13 788	544	—	—	14 332
Comum	17 551	—	—	—	17 551
Cons. Int. S. S.	4 341	—	—	—	4 341
Exp. S. S.	1 448	—	—	—	1 448
Preferencial	190 285	263	750	—	191 298
Cons. Int. Pref. S. S.	25 358	—	—	—	25 358
Exp. Pref. S. S.	8 358	—	—	—	8 358
RODOVIÁRIO					
Despolpado	65 366	—	140	—	65 506
Comum	30 331	—	—	—	30 331
Cons. Int. S. S.	10 078	—	—	—	10 078
Exp. S. S.	3 312	—	—	—	3 312
Preferencial	70 671	—	—	—	70 671
Cons. Int. Pref. S. S.	19 734	—	—	—	19 734
Exp. Pref. S. S.	6 605	—	—	—	6 605
Total	**467 226**	(*) **807**	(*) **890**	(*) —	**468 923**

(*) Incompleto.

"GOIANO"

Quotas	Jul./Jan.	1.ª dezena Fevereiro	2.ª dezena Fevereiro	3.ª dezena Fevereiro	Total
FERROVIÁRIO					
Comum	119 719	—	—	—	119 719
Cons. Int. S. S.	45 022	—	—	—	45 022
Exp. S. S.	15 146	—	—	—	15 146
Preferencial	57 726	—	—	—	57 726
Cons. Int. Pref. S. S.	19 218	—	—	—	19 218
Exp. Pref. S. S.	6 416	—	—	—	6 416
RODOVIÁRIO					
Despolpado	98	—	—	—	98
Comum	29 637	—	—	—	29 637
Cons. Int. S. S.	8 502	—	—	—	8 502
Exp. S. S.	2 838	—	—	—	2 838
Preferencial	15 961	—	—	—	15 961
Cons. Int. Pref. S. S.	5 321	—	—	—	5 321
Exp. Pref. S. S.	1 815	—	—	—	1 815
Total	**327 419**	(*) —	(*) —	(*) —	**327 419**

(*) Incompleto

"MATOGROSSENSE"

Quotas	Jul./Jan.	1.ª dezena Fevereiro	2.ª dezena Fevereiro	3.ª dezena Fevereiro	Total
FERROVIÁRIO					
Comum	25 183	—	—	—	25 183
Preferencial	524	—	—	—	524
RODOVIÁRIO					
Despolpado	435	—	—	—	435
Preferencial	120	—	—	—	120
Cons. Int. Pref. S. S.	60	—	—	—	60
Exp. Pref. S. S.	20	—	—	—	20
Total	26 342	—	—	(*) —	26 342

(*) Incompleto.

Café Estado do Rio	Rodoviário	— 2.ª Julho	- 59 —	18	scs.	Preferencial
„ „ „ „	„	— 2.ª Julho	- 59 —	9	„	C. Int. Pref. S. S.
„ „ „ „	„	— 2.ª Julho	- 59 —	3	„	Exp. Pref. S. S.
„ „ „ „	„	— 1.ª Agôsto	- 59 —	100	„	Despolpado
„ „ „ „	„	— 3.ª Outubro	- 59 —	73	„	„
„ Espírito-santense	„	— 1.ª Dezembro	- 59 —	121	„	„

CAFÉ DAS QUOTAS C. INT. E EXP. DE OUTROS ESTADOS DESPACHADO PARA OS REGULADORES DÊSTE ESTADO

Quotas	Jul./Jan.	1.ª dezena Fevereiro	2.ª dezena Fevereiro	3.ª dezena Fevereiro	Total
PARANÁ					
Consumo Interno	296 099	—	996	—	297 095
Expurgo	93 779	1 100	1 543	—	96 422
MINAS GERAIS					
Consumo Interno	653	114	75	—	842
Expurgo	221	3	25	—	249
GOIÁS					
Consumo Interno	39	307	—	—	346
Expurgo	2 495	—	—	—	2 495
MATO GROSSO					
Consumo Interno	23 392	—	—	—	23 392
Expurgo	8 038	—	—	—	8 038
Total	424 716	1 524	2 639	—	428 879

MOVIMENTO DO CAFÉ DESTINADO A SANTOS

"DESPOLPADO"

SAFRA 1959/1960 **(Até 29 de Fevereiro de 1960**

Dezenas	Despachado	Liberado	A Liberar
1.ª Julho a 3.ª Novembro	35 296	35 296	—
1.ª Dezembro	619	619	—
2.ª „	197	197	—
3.ª „	277	277	—
1.ª Janeiro	154	154	—
2.ª „	52	52	—
3.ª „	—	—	—
1.ª Fevereiro	16	16	—
2.ª „	259	—	259
3.ª „	457	—	457
Rodoviário	124 433	117 153	7 280
Total	161 760	153 764	7 996

EXPORTAÇÕES DE CAFÉ DE ANGOLA

(Ano de 1959, em confronto com o de 1958)

	Sacas de 60 quilos	% sôbre o total	Números absolutos + ou —	% em 1959
Estados Unidos	878.967	59,3	+ 200.267	+ 29,5
Holanda	305.933	20,6	+ 43.683	+ 16,6
Portugal	158.050	10,6	— 55.600	— 26,6
Bélgica-Luxemburgo	31.533	2,1	— 19.084	— 37,7
Alemanha Ocidental	24.850	1,7	+ 12.333	+ 98,5
Suiça	14.383	1,0	— 3.067	— 17,6
Grã-Bretanha	14.133	1,0	— 11.717	— 45,3
Outros	55.351	3,7	— 632	— 1,1
TOTAL	1.483.200	100,0	+ 166.183	+ 12,6

(Quadro elaborado pela FÔLHA DE S. PAULO, com números absolutos do boletim de George Gordon Paton & Co.)

PREFERENCIAL

Cons. Int. Pref. S. S. — Expurgo Pref. S. S.

Dezenas	DESPACHADO				Liberado	A Liberar
	Preferencial	Cons. Int. Pref. S. S.	Exrpur. Pref. S. S.	Total		
1.ª Julho.....59	318 218	4 023	1 344	323 585	323 585	—
2.ª „	187 409	6 831	2 285	196 525	196 575	—
3.ª „	287 065	11 311	3 802	302 178	302 118	60
1.ª Agôsto.....	205 532	8 152	2 819	216 503	215 392	1 111
2.ª „	206 429	10 369	3 762	220 560	220 360	200
3.ª „	216 285	20 446	6 757	243 488	174 065	69 423
1.ª Setembro...	166 023	9 725	3 245	178 993	—	178 993
2.ª „ ...	187 623	5 365	1 789	194 777	—	194 777
3.ª „ ...	242 169	12 162	4 111	258 442	—	258 442
1.ª Outubro....	157 683	4 894	1 630	164 207	—	164 207
2.ª „	115 354	5 563	1 856	122 773	—	122 773
3.ª „	111 217	4 714	1 575	117 506	—	117 506
1.ª Novembro..	42 958	1 794	598	45 350	—	45 350
2.ª „ ..	55 684	2 996	977	59 657	—	59 657
3.ª „ ..	35 468	1 824	604	37 896	—	37 896
1.ª Dezembro...	30 121	828	277	31 226	—	31 226
2.ª „ ..	22 764	693	233	23 690	—	23 690
3.ª	27 526	834	251	28 611	—	28 611
1.ª Janeiro — 60	6 630	820	275	7 725	—	7 725
2.ª „	11 975	318	106	12 399	—	12 399
3.ª „	9 009	78	26	9 113	—	9 113
1.ª Fevereiro...	9 048	—	—	9 048	—	9 048
2.ª „	5 797	—	—	5 797	—	5 797
3.ª „	2 320	—	—	2 320	—	2 320
Rodoviário ...	611 386	63 888	21 140	696 414	624 821	71 593
Total.....	**3 271 693**	**177 628**	**59 462**	**3 508 783**	**2 056 866**	**1 451 917**

O plantio do café deve ser racionalizado desde o início: escolha do solo, do clima e da semente. O modo de plantio e o de alinhamento devem ser os mais indicados pela moderna técnica agronômica. Evitar as queimadas. Defender o solo contra a erosão. Adubar racionalmente. Irrigar, se possível. Colhêr e secar cuidadosamente. Com tôdas essas medidas ter-se-á boa média de produção, um café de qualidade, cafeeiros sadios e duráveis, solo sempre fértil, cafeicultura rendosa.

"COMUM"

Cons. Int. S. S. — Expurgo S. S.

Dezenas	DESPACHADO				Liberado	A Liberar
	Comum	Cons. Int. S. S.	Expurgo S. S.	Total		
1.ª Julho.....59	431 765	22 570	7 831	462 166	462 166	—
2.ª „	314 745	50 511	16 843	382 099	381 475	624
3.ª „	423 812	87 232	29 382	540 426	539 376	1 050
1.ª Agôsto.....	341 644	95 235	31 987	468 866	308 634	160 232
2.ª „	333 271	94 359	31 185	458 815	3 024	455 791
3.ª „	368 479	98 454	33 163	500 096	—	500 096
1.ª Setembro...	214 882	40 456	13 625	268 963	—	268 963
2.ª „ ...	177 274	25 986	8 749	212 009	—	212 009
3.ª „ ...	178 297	27 562	9 098	214 957	—	214 957
1.ª Outubro....	133 091	12 740	4 324	150 155	—	150 155
2.ª „	110 840	26 601	8 862	146 303	—	146 303
3.ª „	139 891	35 639	11 830	187 360	—	187 360
1.ª Novembro..	56 466	13 659	4 544	74 669	—	74 669
2.ª „ ..	54 854	9 478	3 160	67 492	—	67 492
3.ª „ ..	34 638	5 718	1 908	42 264	—	42 264
1.ª Dezembro...	26 601	4 053	1 352	32 006		32 006
2.ª „ ...	16 249	2 835	946	20 030	—	20 030
3.ª „ ...	13 803	1 709	569	16 081	—	16 081
1.ª Janeiro...60	3 776	315	105	4 196	—	4 196
2.ª „	10 418	258	86	10 762	—	10 762
3.ª „	13 417	1 285	430	15 132	—	15 132
1.ª Fevereiro...	8 716	96	32	8 844	—	8 844
2.ª „ ...	3 986	—	—	3 986	—	3 986
3.ª „ ...	2 882	—	—	2 882	—	2 882
Rodoviário.....	554 919	157 557	52 833	765 309	619 971	145 338
Total.....	**3 968 716**	**814 308**	**272 844**	**5 055 868**	**2 314 646**	**2 741 222**

Há fatôres naturais que influem na produção dos *cafés de boa bebida.* Em certas regiões êles são produzidos com maior facilidade: são um produto expontâneo, por assim dizer.

Mas, isso não significa que bons cafés não possam ser produzidos também em zonas menos adequadas. Tudo depende de cuidado e de técnica, principalmente durante a colheita, a secagem e o beneficiamento.

"OUTROS ESTADOS"

Produtores	Despachado	Liberado	A Liberar
PARANÁ			
Comum — Cons. Int. S. S. — Exp. S. S...	228 238	31 341	196 897
Comum — Cons. Int. S. S. — Exp. S. S. Rodoviário	87 031	56 591	30 440
Pref. — C. Int. Pref. S. S. — Exp. Pref. S. S.	123 093	37 434	85 659
Pref. — C. Int. Pref. S. S. — Exp. Pref. S. S. Rodoviário	116 070	102 505	13 565
Despolpado	3 819	3 819	—
Despolpado — Rodoviário	18 378	12 931	5 447
MINAS GERAIS			
Comum — Cons. Int. S. S. — Exp. S. S...	23 340	1 575	21 765
Comum — Cons. Int. S. S. — Exp. S. S. Rodoviário	43 721	33 369	10 352
Pref. — C. Int. Pref. S. S. — Exp. Pref. S. S.	225 014	34 728	190 286
Pref. — C. Int. Pref. S. S. — Exp. Pref. S. S. Rodoviário	97 010	88 787	8 223
Despolpado	14 332	14 332	—
Despolpado — Rodoviário	65 506	62 409	3 097
GOIÁS			
Comum — Cons. Int. S. S. — Exp. S. S...	179 887	86 197	93 690
Comum — Cons. Int. S. S. — Exp. S. S. Rodoviário	40 977	34 064	6 913
Pref. — C. Int. Pref. S. S. — Exp. Pref. S. S.	83 360	34 277	49 083
Pref. — C. Int. Pref. S. S. — Exp. Pref. S. S. Rodoviário	23 097	22 809	288
Despolpado — Rodoviário	98	98	—
MATO GROSSO			
Comum	25 183	1 530	23 653
Preferencial	524	200	324
Pref. C. Int. Pref. S. S. — Exp. Pref. S. S. Rodoviário	200	120	80
Despolpado — Rodoviário	435	335	100
ESTADO DO RIO DE JANEIRO			
Pref. C. Int. Pref. S. S. — Exp. Pref. S. S. Rodoviário	30	30	—
Despolpado — Rodoviário	173	73	100
ESPÍRITO SANTO			
Despolpado — Rodoviário	121	—	121
Total	**1 399 637**	**659 554**	**740 083**

MOVIMENTO DO CAFÉ DESTINADO A SANTOS

SAFRA 1958/1959 (Até 29 de Fevereiro de 1960)

DESPOLPADO"

Dezenas	Despachado	Liberado	A Liberar
1.ª Julho de 58 a 3.ª Junho de 59	29 473	29 473	—
Rodoviário.....	81 086	81 086	—
Total.....	**110 559**	**110 559**	—

"PREFERENCIAL"

Cons. Int. Pref. S. S. — Expurgo Pref. S. S.

Dezenas	Pref. C. Int. Pref. S. S. Exp. Pref. S.S.	Destinos Alterados	Comp. p/I.B.C.	Liberado	A liberar
2.ª Julho 58 a 3.ª Agôsto...	1 068 590	—	—	1 068 590	—
1.ª Setembro.....	182 420	—	—	182 420	—
2.ª „	231 646	—	—	231 646	—
3.ª „	227 264	—	—	227 144	120
1.ª Outubro.....	177 579	772	—	176 807	—
2.ª „	190 365	1 653	—	188 712	—
3.ª „	222 267	1 426	—	220 241	600
1.ª Novembro.....	125 507	980	—	124 215	312
2.ª „	142 755	—	—	142 755	—
3.ª „	127 474	—	62 334	64 581	559
1.ª Dezembro.....	102 273	895	53 940	47 438	—
2.ª „	93 449	—	52 499	40 950	—
3.ª „	79 958	—	45 414	34 208	336
1.ª Janeiro 59.....	38 341	—	25 134	12 713	494
2.ª „	38 335	—	27 394	10 941	—
3.ª „	46 002	—	30 974	15 028	—
1.ª Fevereiro.....	23 356	1 172	14 132	8 052	—
2.ª „	29 048	1 845	16 922	10 281	—
3.ª „	17 051	—	10 257	6 794	—
1.ª Março.....	14 982	—	9 512	4 970	500
2.ª „	13 747	—	8 013	5 734	—
3.ª „	11 693	—	8 629	3 064	—
1.ª Abril.....	10 245	—	7 122	3 123	—
2.ª „	9 993	—	8 223	1 770	—
3.ª „	25 381	—	17 342	7 307	732
Rodoviário.....	98 750	—	—	78 004	20 746
	3 348 471	**8 743**	**397 841**	**2 917 488**	**24 399**

NOTA: Da quantidade de café liberado constam 71 894 sacas compradas pelo I.B.C.

"COMUM"

Cons. Int. S. S. — Expurgo S. S.

Dezenas	Comum Cons. Int. S. S. Exp. S. S.	Destino Alterado	Comp. p/I.B.C.	Liberado	A Liberar
2.ª Julho a 3.ª Outubro – 58	1 476 296	1 152	—	1 475 144	—
1.ª Novembro	84 643	309	—	84 334	—
2.ª „	107 840	—	1 945	105 895	—
3.ª „	96 682	—	1 233	95 449	—
1.ª Dezembro	84 558	—	55 962	28 596	—
2.ª „	78 294	—	62 426	15 638	230
3.ª „	80 315	—	59 153	21 013	149
1.ª Janeiro 59	36 088	—	28 627	7 461	—
2.ª „	48 065	—	39 767	7 970	328
3.ª „	46 385	—	38 326	8 059	—
1.ª Fevereiro	20 279	447	16 158	3 674	—
2.ª „	32 824	772	22 855	9 197	—
3.ª „	19 559	—	14 393	5 166	—
1.ª Março	21 988	—	16 051	5 651	286
2.ª „	24 559	—	18 874	5 625	60
3.ª „	14 877	—	12 615	2 262	—
3.ª Abril	14 526	—	13 554	972	—
1.ª „	15 682	—	14 182	1 500	—
2.ª „	56 252	—	37 910	18 318	24
Total	**2 359 712**	**2 680**	**454 031**	**1 901 924**	**1 077**

NOTA: Da quantidade de café liberado constam 141 353 sacas compradas pelo I.B.C.

★

Não obstante algumas estimativas para a presente safra mundial de café sejam algo exageradas, o que se tem em vista, dentro das possibilidades, é uma safra apenas média. Depois de alguns anos, todavia, o panorama pode modificar-se e, apesar da melhoria do consumo, chegar-se a contar com excessos na produção mundial.

Nessa hora, os cafés que irão **sobrar** serão os piores: os de mau aspecto, de mau sabor, os cafés cheios de detritos: paus, pedras, terra, verdes, pretos, podres.

Produzir bom café é, pois, não apenas de interêsse nacional, como também individual.

"OUTROS ESTADOS"

Produtores	Despachado	Comp. p/I.B.C.	Liberado	A Liberar
PARANÁ				
Comum — Cons. Int. S. S. — Exp. S. S.	149 835	27 236	122 075	524
Pref. — Cons. Int. Pref. S. S. — Exp. Pref. S. S.	105 654	12 744	92 910	—
Pref. — Cons. Int. Pref. S. S. — Exp. Pref. S. S. Rodoviário	64 275	—	62 768	1 507
Despolpado	238	—	238	—
Despolpado — Rodoviário	14 813	—	14 813	—
MINAS GERAIS				
Comum — Cons. Int. S. S. — Exp. S. S.	45 361	21 343	23 740	278
Pref. — Cons. Int. Pref. S. S. — Exp. Pref. S. S	422 143	92 992	328 583	568
Pref. — Cons. Int. Pref. S. S. — Exp. Pref. S. S. Rodoviário	129 448	—	97 018	32 430
Despolpado	3 564	—	3 564	—
Despolpado — Rodoviário	66 868	—	65 641	1 227
GOIÁS				
Comum — Cons. Int. S. S. — Exp. S. S.	93 685	4 278	89 407	—
Pref. C. Int. Pref. S. S. — Exp. Pref. S. S.	83 959	2 028	81 931	—
Preferencial — Rodoviário	1 061	—	1 061	—
Despolpado — Rodoviário	4 355	—	4 355	—
BAHIA				
Despolpado — Rodoviário	3 440	—	3 440	—
ESPÍRITO SANTO				
Despolpado — Rodoviário	387	—	387	—
Preferencial — Rodoviário	800	—	800	—
MATO GROSSO				
Despolpado — Rodoviário	853	—	853	—
ESTADO DO RIO DE JANEIRO				
Despolpado — Rodoviário	267	—	267	—
Total	1 191 006	160 621	993 851	36 534

NOTA: Da quantidade de cafés Paranaense, Goiano e Mineiro liberados constam, respectivamente, 19 496, 1 440 e 14 179 scs. compradas pelo I.B.C.

POSIÇÃO ESTATÍSTICA DO CAFÉ NO BRASIL EM 29 DE FEVEREIRO DE 1960

SAFRAS 1955-56 a 1959-60 — **Unidade: 1000 sacas de 60 quilos**

ESPECIFICAÇÃO	SAFRAS				
	1955/56	1956/57	1957/58	1958/59	1959/60
I — SALDO VERIFICADO EM 30/6:					
1) a liberar	66	2 874	60	3 573	3 102
2) estoque disponível nos portos	3 239	3 856	3 613	7 217	3 438
Total	**3 305**	**6 730**	**3 673**	**10 790**	**6 540**
II — CAFÉ REGISTRADO: (julho a fevereiro)					
1) cafés de safras anteriores	11	30	16	392	21
2) cafés de safra em curso	19 500	11 532	19 287	23 408	41 238
3) café revertido aos mercados	—	29	7	457	2 131
Total	**19 511**	**11 591**	**19 310**	**24 257**	**43 390**
Total I e II	**22 816**	**18 321**	**22 983**	**35 047**	**49 930**
III — CONSUMO (julho a fevereiro):					
1) exportação para o Exterior	11 598	11 304	9 203	10 190	12 387
2) comércio de cabotagem	286	179	225	264	507
3) consumo no Int. e industr.	—	39	53	35	226
3) consumo nos portos	323	278	278	272	347
5) cafés retirados dos mercados	—	—	5	5 157	565
Total	**12 207**	**11 800**	**9 764**	**15 918**	**14 032**
IV — EXISTÊNCIA GLOBAL (Em 29 de fevereiro): (I e II — III)	**10 609**	**6 521**	**13 219**	**19 129**	**35 898**
V — CAFÉ DE SÉRIES EXCEDENTES (julho a fevereiro):					
1) Série de Consumo Interno(*)	—	—	—	6 969	12 392
2) Série de Expurgo	—	—	—	2 327	4 142
Total	—	—	—	**9 296**	**16 534**
VI — EXISTÊNCIA COMERCIÁVEL em 29-2: (**) (IV — V)	**10 609**	**6 521**	**13 219**	**9 833**	**19 364**

NOTA: (*) Total do registrado, incluindo, portanto, parte já entregue pelo I.B.C., constante do título III e itens 2, 3 e 4

(**) Inclui o café existente nos portos, Armazéns Reguladores e em trânsito. As cifras referentes à safra 1959-60 estão sujeitas a retificação.

Fonte: I. B. C.

EXPORTAÇÃO BRASILEIRA DE CAFE' EM MARÇO DE 1960

Unidade: saca de 60 quilos

PORTOS DE EXPORTAÇÃO	QUANTIDADE EXPORTADA					Total Geral
	Exterior			Consumo de bordo	Cabotagem	
	Estados Unidos	Outros Países	Total			
Santos	299 891	235 025	534 916	10	—	534 626
Rio de Janeiro	173 561	136 452	310 013	13	42 206	352 232
Paranaguá	172 083	107 879	279 962	4	147 200	427 166
Vitória	17 312	78 906	96 218	—	—	96 218
Angra dos Reis	63 107	15 006	78 113	—	—	78 113
Salvador	—	3 557	3 557	—	—	3 557
Recife	—	4 168	4 168	—	—	4 168
Niterói	12 791	1 065	13 856	—	20 000	33 856
Total	738 745	582 058	1 320 803	27	209 406	1 530 236

Café disponível nos portos de exportação em 31 de Março de 1960

Unidade: saca de 60 quilos

PORTOS DE EXPORTAÇÃO	Quantidade
Santos	2 202 928
Rio de Janeiro	1 781 460
Paranaguá	2 513 347
Vitória	91 751
Angra dos Reis	12 404
Salvador	11 674
Recife	6 129
Niterói	33
Total	6 619 726

OBS.: — Cifras sujeitas a retificação.
Fonte: I. B. C.

EXPORTAÇÃO BRASILEIRA DE CAFÉ

SEGUNDO OS PORTOS DE PROCEDÊNCIA

ANO DE 1959

PORTOS DE EXPORTAÇÃO	DESTINOS				TOTAL	
	ESTADOS UNIDOS		OUTROS PAÍSES			
	Números absolutos	%	Números absolutos	%	Números absolutos	%
1. Quantidade em sacas de 60 quilos						
Santos	3 435 391	51,54	3 229 798	48,46	6 665 189	100,00
Rio de Janeiro	1 856 432	46,20	1 162 178	53,80	4 018 610	100,00
Paranaguá	3 271 519	85,08	573 780	14,92	3 845 299	100,00
Vitória	225 219	19,53	927 933	80,47	1 153 152	100,00
Angra dos Reis	1 213 374	86,71	185 918	13,29	1 399 292	100,00
Salvador	9 195	16,59	46 242	83,41	55 437	100,00
Recife	3 514	5,66	58 545	94,34	62 059	100,00
Niterói	193 660	84,50	35 535	15,50	229 195	100,00
Ponta Porã	—	—	8 000	100,00	8 000	100,00
Total	**10 208 304**	**58,55**	**7 227 929**	**41,45**	**17 436 233**	**100,00**
2. Valor em mil cruzeiros						
Rio de Janeiro	9 934 778	50,36	9 793 436	49,64	19 728 214	100,00
Santos	5 468 534	48,62	5 779 421	51,38	11 247 955	100,00
Paranaguá	9 490 850	84,95	1 681 603	15,05	11 172 453	100,00
Vitória	517 533	20,79	1 971 669	79,21	2 489 202	100,00
Angra dos Reis	3 886 698	87,17	572 162	12,83	4 458 860	100,00
Salvador	24 160	16,59	121 438	83,41	145 598	100,00
Recife	10 472	6,44	152 106	93,56	162 578	100,00
Niterói	604 093	86,81	91 815	13,19	695 908	100,00
Ponta Porã	—	—	27 101	100,00	27 101	100,00
Total	**29 937 118**	**59,72**	**20 190 751**	**40,28**	**50 127 869**	**100,00**
3. Equivalência em mil dólares						
Santos	144 030	50,29	142 361	49,71	286 391	100,00
Rio de Janeiro	76 856	47,79	83 979	52,21	160 835	100,00
Paranaguá	145 019	84,97	25 660	15,03	170 679	100,00
Vitória	7 404	19,26	31 036	80,74	38 440	100,00
Angra dos Reis	54 146	86,77	8 254	13,23	62 400	100,00
Salvador	322	15,71	1 728	84,29	2 050	100,00
Recife	153	6,52	2 193	93,48	2 346	100,00
Niterói	8 142	85,32	1 400	14,68	9 542	100,00
Ponta Porã	—	—	357	100,00	357	100,00
Total	**436 072**	**59,49**	**296 968**	**40,51**	**733 040**	**100,00**

Fonte: I. B. C.

Exportação Brasileira de Café

SEGUNDOS OS PAISES DE DESTINO
DEZEMBRO E JANEIRO A DEZEMBRO DE 1959

DESTINO	MÊS DE DEZEMBRO			MESES: JANEIRO A DEZEMBRO		
	Sacas de 60 quilos	Equiv. em mil Us$	Valor em mil Cr$	Sacas de 60 quilos	Equiv. em mil US$	Valor em mil Cr$
África	**19 404**	**652**	**49 528**	**287 160**	**9 819**	**656 660**
Argélia	8 165	257	19 558	60 042	1 957	146 278
Marrocos	1 664	52	3 920	42 321	1 364	93 465
Moçambique	60	2	189	1 139	43	3 024
República Árabe Unida	1 800	60	4 513	58 674	1 926	112 562
Rodésia do Sul	25	1	71	214	8	600
Tânger	1 600	53	4 046	31 625	1 043	67 901
Tunísia	—	—	—	19 136	657	40 449
União Sul Africana	6 090	227	17 231	74 009	2 821	192 371
América Central e Norte	**546 995**	**23 346**	**1 774 227**	**10 498 511**	**448 568**	**30 800 143**
Antilhas Holandesas	50	2	142	59	23	1 510
Canadá	12 725	561	42 692	289 617	12 573	861 515
Estados Unidos	534 220	22 783	1 731 393	10 208 304	436 072	29 937 118
América do Sul	**17 572**	**662**	**50 298**	**436 163**	**17 114**	**1 138 815**
Argentina	7 598	260	19 737	243 781	9 749	624 164
Chile	9 633	388	29 495	105 308	4 138	285 064
Paraguai	—	—	—	8 000	357	27 101
Uruguai	341	14	1 066	79 074	2 870	202 486
Ásia	**15 831**	**587**	**44 570**	**142 881**	**5 436**	**378 700**
Arábia Saudita	—	—	—	70	3	198
Chipre	1 695	58	4 376	13 453	466	31 930
Filipinas	—	—	—	6 828	272	18091
Coveite	—	—	—	100	3	251
Hong Kong	—	—	—	33	1	93
Israel	—	—	—	832	31	2 353
Japão	5 403	242	18 418	39 385	1 799	123 675
Jordânia	650	22	1 641	7 321	244	17 492
Líbano	8 083	265	20 135	46 649	1 566	105 431
Turquia	—	—	—	28 110	1 051	79 186
Europa	**661 515**	**27 014**	**2 053 031**	**6 067 733**	**251 836**	**17 141 786**
Albânia	—	—	—	2 500	93	7 067

Exportação Brasileira de Café

SEGUNDOS OS PAISES DE DESTINO
DEZEMBRO E JANEIRO A DEZEMBRO DE 1959

Continuação

DESTINO	MÊS DE DEZEMBRO			MESES: JANEIRO A DEZEMBRO		
	Sacas de 60 quilos	Equiv. em mil US$	Valor em mil Cr$	Sacas de 60 quilos	Equiv. em mil US$	Valor em mil Cr$
Alemanha Ocidental	63 720	2 756	209 613	844 446	36 668	2 533 250
Alemanha Oriental	—	—	—	84 166	3 800	269 444
Áustria	1 191	45	3 412	25 678	983	63 027
Bélgica-Luxembrugo	22 877	933	70 905	322 172	13 206	894 570
Bulgária	—	—	—	250	11	848
Dinamarca	68 204	2 874	218 337	517 932	22 294	1 497 617
Espanha	34 205	1 273	96 747	147 576	5 510	343 893
Finlândia	75 875	2 851	216 702	506 044	19 297	1 355 989
França	78 836	2 907	220 926	631 621	23 612	1 573 666
Gibraltar	2 500	84	6 397	19 825	665	41 109
Grécia	5 542	208	15 844	59 290	2 222	148 312
Holanda	15 646	691	52 463	385 912	16 500	1 113 740
Hungria	8 540	330	25 054	90 960	3 854	271 743
Irlanda	—	—	—	60	3	203
Islândia	840	33	2 521	25 472	985	66 034
Europa:	75 433	3 133	238 127	698 778	27 517	1 859 298
Itália	4 065	157	11 942	63 376	2 478	167 204
Iugoslávia	189	6	474	3 181	108	7 009
Malta	31 092	1 393	105 837	303 275	13 971	961 942
Noruega	333	14	1 083	127 546	5 766	394 622
Polônia	12 506	529	40 171	136 739	5 724	388 976
Reino Unido	93 515	4 169	316 819	822 384	36 478	2 509 298
Suécia	3 875	173	13 129	47 761	1 967	134 729
Suíça	45 865	1 767	134 270	131 628	5 290	357 309
Tchecoslováquia	16 666	688	52 258	69 161	2 834	180 887
União Soviética	**135**	**6**	**457**	**3 785**	**167**	**11 765**
Oceânia	135	6	457	3 601	159	11 219
Austrália	—	—	—	184		546
Nova Zelândia	1 261 452	52 267	3 972 111	17 436 233	733 040	50 127 869
Total						

Fonte: I.B.C.

COMPARAÇÃO DA TERCEIRA ESTIMATIVA DA PRODUÇÃO MUNDIAL EXPORTÁVEL DE CAFE', DE 1959/60, COM A ÙLTIMA ESTIMATIVA DE 1958/1959

(Em milhares de sacas de 60 quilos)

PAÍSES	Terceira Estimativa 1959-60	Ultima Estimativa 1958-59	Diferença Relativa Entre a 3.ª Est. 59-60 e a Última, 1958-59	Diferença Absoluta Entre a 3.ª Est. 59-60 e a Última, 1958-59
Hemisf. Ocidental Bureau Pan-Ame. do Café				
Brasil	31.000	26.000	+ 5.000	+ 19,2
Colômbia	7.200	6.900	+ 300	+ 4,3
México	1.650	1.200	+ 450	+ 37,5
Guatemala	1.300	1.200	+ 100	+ 8,3
El Salvador	1.375	1.400	— 25	— 1,8
Venezuela	500	500	—	—
R. Dominicana	500	300	+ 200	+ 66,7
Equador	450	350	+ 100	+ 28,6
Costa Rica	835	815	+ 20	+ 2,5
Nicarágua	335	320	+ 15	+ 4,7
Honduras	310	280	+ 30	+ 10,7
Cuba	200	25	+ 175	+ 700,0
Panamá	25	20	+ 5	+ 25,0
Total	**45.680**	**39.310**	**+ 6.370**	**+ 16,2**
Hem. Oci. (Outros)				
Peru	410	325	+ 85	+ 26,2
Haiti	550	300	+ 250	+ 83,3
Outros países	370	255	+ 115	+ 45,1
Total	**1.330**	**880**	**+ 450**	**+ 51,1**
África				
Angola	1.500	1.400	+ 60	+ 4,2
Congo Belga e Ruanda Urundi	1.400	1.250	+ 150	+ 12,0
Camerun	485	440	+ 45	+ 10,2
Etiópia	800	800	—	—
África Francesa Oc.	2.400	2.270	+ 130	+ 5,7
Kenya	380	380	—	—
Madagascar	625	725	— 100	+ 13,8
Rep. Guiné	185	185	—	—
Tanganika	420	385	+ 35	+ 9,1
Togo	138	178	— 40	— 22,5
Uganda	1.490	1.390	+ 100	+ 7,2
Outros (África)	393	345	+ 48	+ 13,9
Total	**10.216**	**9.788**	**+ 428**	**+ 4,4**

(continua)

(Continuação)

PAÍSES	Terceira Estimativa 1959-60	Última Estimativa 1958-59	Diferença Relativa Entre a 3.ª Est. 59-60 e a Última, 1958-59	Diferença Absoluta Entre a 3.ª Est. 59-60 e a Última, 1958-59
Ásia e Oceânia				
Índia.....	275	250	+ 25	+ 10,0
Indonésia	1.000	950	+ 50	+ 5,3
Yemen.....	65	65	—	—
Outros (Ásia e Oce.)	70	62	+ 8	+ 12,9
Total.....	1.410	1.327	+ 83	+ 6,3
TOTAL DA PRODUÇÃO EXPORTÁVEL MUNDIAL	58.636	51.305	+ 7.331	+ 14.3

Fontes: Dados básicos do Departamento de Agricultura dos Estados Unidos; quadro preparado pelo Departamento de Pesquisas do Bureau Pan-Americano do Café.

(Do Boletim do Bureau Pan-Americano do Café — IV Trimestre - 1959)

☆

IMPORTAÇÕES DE CAFÉ PELA ITÁLIA
(Ano de 1959, em confronto com o de 1958)

	Sacas de 60 quilos	% sôbre o Total	+ ou — em Números absolutos	em 1959 %
Brasil	506.793	36,2	+ 175.503	+ 53,0
Gongo Belga	214.674	15,3	+ 4.552	+ 2,2
Haiti	93.054	6,6	— 22.000	— 19,1
Maláia	89.271	6,4	— 95.313	— 51,6
Etiópia	73.221	5,2	— 6.504	— 8,2
Uganda	49.869	3,6	+ 526	+ 1,1
Equador	41.401	3,0	— 19.029	— 31,5
Outros	332.063	23,7	+ 5.761	+ 1,8
TOTAL	1.400.346	100,0	+ 43.496	+ 3,2

(Quadro elaborado com números absolutos do Boletim George Gordon Paton & Co.)

EXPORTAÇÃO BRASILEIRA DE CAFÉ

ANO DE 1959

MESES	Quantidade (sacas de 60 quilos)	Equivalência em dólares	Valor em cruzeiros
Janeiro	1 387 028	60 674 669	3 357 882 433
Fevereiro	1 669 095	71 904 890	4 221 595 961
Março	1 175 721	50 477 980	3 007 825 432
Abril	1 297 167	55 634 158	3 337 192 839
Maio	1 157 671	48 811 744	2 927 221 384
Junho	772 195	31 987 235	1 915 734 004
Total: 1.º semestre	**7 458 877**	**319 490 676**	**18 767 452 053**
Julho	1 891 649	80 587 197	6 076 739 769
Agôsto	2 179 806	90 517 074	6 874 054 018
Setembro	1 697 423	66 453 344	5 039 020 830
Outubro	1 189 885	49 189 002	3 737 041 725
Novembro	1 757 141	74 536 351	5 661 450 118
Dezembro	1 261 452	52 266 744	3 972 110 510
2.º semestre	**9 977 356**	**413 549 712**	**31 360 416 970**
Total: ano	**17 436 233**	**733 040 388**	**50 127 869 023**

Fonte: I. B. C.

★

EMBARQUE DE CAFÉ POR CABOTAGEM

ANO DE 1959

PORTOS DE EXPORTAÇÃO	QUANTIDADE		VALOR	
	Sacas de 60 quilos	%	Cruzeiros	%
Santos	1 754	0,24	5 487 945	0,69
Rio de Janeiro	180 956	24,72	193 367 200	24,38
Paranaguá	172 000	23,50	178 000 000	22,45
Vitória	370 379	50,59	404 266 785	50,98
Salvador	6 971	0,95	11 853 100	1,50
Total	**732 060**	**100,00**	**792 985 030**	**100,00**

Fonte: I.B.C.

Cotações de café, no disponível, em Santos, Rio de Janeiro e Vitória

MARÇO DE 1960

DIAS	SANTOS			RIO	VITÓRIA
	Estilo Santos Tipo - 4	Estilo Santos Riado Tipo - 4	Sem descrição Tipo - 4	Tipo - 7	Tipo - 7
2	519 50	499 00	483 50	—	—
3	517 50	501 50	484 50	437 00	372 00
4	516 50	502 50	486 50	437 00	372 00
7	517 50	503 50	487 50	437 00	372 00
8	518 00	502 00	487 00	437 00	372 00
9	518 00	504 00	487 00	437 00	372 00
10	518 00	500 50	484 00	437 00	372 00
11	517 50	502 50	486 50	437 00	372 00
14	517 50	503 50	486 50	437 00	372 00
15	516 00	502 00	485 50	435 00	372 00
16	517 00	502 00	487 00	432 00	370 00
17	518 50	505 50	487 00	430 00	365 00
18	518 00	505 50	487 00	430 00	360 00
21	517 00	502 00	487 00	430 00	358 00
22	516 00	502 00	487 00	430 00	358 00
23	515 50	501 00	486 00	430 00	358 00
24	516 00	502 00	487 00	430 00	358 00
25	516 00	501 50	487 00	430 00	358 00
28	517 00	502 50	487 50	430 00	358 00
29	518 50	503 00	487 50	430 00	358 00
30	518 50	503 00	487 50	430 00	358 00
31	518 50	503 00	487 50	430 00	358 00
Mínima	515 50	499 00	483 50	430 00	358 00
Média	517 39	502 45	486 52	433 00	365 00
Máxima	519 50	505 50	487 50	437 00	372 00

EXPORTAÇÕES PERUANAS DE CAFÉ

O Peru exportou, no primeiro semestre de 1959, 63.129 sacas, enquanto em igual período de 1958, havia remetido para o Exterior 85.194, conforme revelam os dados divulgados pela George Gordon Paton & Co. Os principais compradores foram: os Estados Unidos, com 35.353 sacas; a Itália, com 16.982 e a Alemanha Ocidental, com 4.352.

Cotações de café a têrmo em Nova York

Em cents por libra - pêso (453,60) - Contrato "B"
MARÇO DE 1960

DIAS	MARÇO		MAIO		JULHO		SETEMBRO		DEZEMBRO		MARÇO - 1961	
	A	F	A	F	A	F	A	F	A	F	A	F
1	36.75	36.75	36.20	36.55	35.95	36.29	35.45	35.75	34.70	35.05	34.40	34.69
2	36.85	36.80	36.85	36.75	36.50	36.55	35.95	36.00	35.30	35.35	34.90	34.89
3	37.05	37.05	36.90	36.84	36.70	36.60	36.10	36.03	35.45	35.35	35.00	34.94
4	37.25	36.89	36.76	36.60	36.50	36.35	36.00	35.75	35.35	35.16	35.10	34.70
7	37.00	36.89	36.51	36.60	36.35	36.35	35.65	35.75	35.15	35.17	34.70	34.71
8	37.00	36.74	36.65	36.49	36.30	36.20	35.75	35.50	35.25	34.95	34.83	34.50
9	36.75	36.38	36.40	36.10	36.00	35.50	35.20	34.97	34.75	34.49	34.27	34.07
10	36.70	36.35	35.95	35.93	35.61	35.25	34.90	34.72	34.50	34.25	34.10	33.80
11	36.75	36.63	35.95	36.15	35.10	35.35	34.35	34.70	34.00	34.31	33.60	33.78
14	36.75	36.60	36.25	36.15	35.47	35.35	34.90	34.71	34.50	34.30	N/COT.	33.85
15	36.70	36.70	36.15	36.05	35.20	35.15	34.50	34.45	34.25	33.95	33.85	33 51
16	36.85	37.00	36.00	36.28	35.00	35.20	34.30	34.46	33.85	33.90	33.45	33.40
17	37.25	37.19	36.40	36.25	35.30	35.08	34.60	34.34	34.10	33.73	33.60	33.20
18	37.34	37.45	36.40	36.66	35.35	35.43	34.35	34.65	33.94	33.95	33.40	33.44
21	37.50	37.86	36.90	36.85	35.50	35.60	34.80	34.80	34.13	34.14	33.65	33.60
22	38.00	38.50	36.85	36.84	35.70	35.74	34.90	34.90	34.25	34.20	N/COT.	33.64
23	39.00	38.60	36.70	36.74	35.95	35.68	35.00	34.82	34.25	34.19	33.45	33.59
24	38.50	37.95	37.00	36.64	35.80	35.50	34.90	34.63	34.25	34.03	33.70	33.48
25	37.75	—	36.45	36.24	35.50	35.23	34.65	34.30	33.97	33.65	33.40	33.22
28	—	—	36.40	36.35	35.30	35.36	34.45	34.47	33.80	33.81	33.25	33.44
29	—	—	36.50	36.50	35.35	35.42	34.32	34.61	34.00	34.00	33.60	33.55
30	—	—	37.00	36.80	35.90	35.80	35.00	34.92	34.40	34.24	33.65	33.76
31	—	—	36.95	36.96	36.00	35.85	35.15	35.00	34.44	34.30	34.00	33.74
Mínima	**36.70**	**36.35**	**35.95**	**35.93**	**35.00**	**35.08**	**34.30**	**34.30**	**33.80**	**33.65**	**33.25**	**33.20**
Média	**37.25**	**37.13**	**36.53**	**36.49**	**35.75**	**35.69**	**35.01**	**34.97**	**34.46**	**34.37**	**33.99**	**33.89**
Máxima	**39.00**	**38.60**	**37.00**	**36.96**	**36.70**	**36.60**	**36.10**	**36.03**	**35.45**	**35.35**	**35.00**	**34.94**

COTAÇÕES DE CAFÉ BRASILEIRO, NO DISPONÍVEL, EM NOVA YORK

MARÇO DE 1960

Em cents por libra - pêso (453,60)

DIAS	SANTOS				RIO
	Tipo 2/3 FOB	Tipo 4 FOB	Tipo 2/3 Disp. N. Y.	Tipo 4 Disp. N. Y.	Tipo 7 Disp. N. Y.
1	35.00	34.50	37.75	37.25	—
2	35.00	34.50	37.75	37.25	—
3	35.00	34.50	37.75	37.25	—
4	35.00	34.50	37.75	37.25	—
7	35.00	34.50	37.50	37.00	—
8	35.00	34.50	37.50	37.00	—
9	35.00	34.50	37.50	37.00	—
10	35.00	34.50	37.50	37.00	—
11	35.00	34.50	37.50	37.00	—
14	35.00	34.50	37.50	37.00	—
15	35.00	34.50	37.50	37.00	—
16	35.00	34.50	37.50	37.00	—
17	35.00	34.50	37.50	37.00	—
18	35.00	34.50	37.50	37.00	—
21	35.00	34.50	37.50	37.00	—
22	35.00	34.50	37.50	37.00	—
23	35.00	34.50	37.50	37.00	—
24	35.00	34.50	37.50	37.00	—
25	35.00	34.50	37.50	37.00	—
28	35.00	34.50	37.50	37.00	—
29	35.00	34.50	37.50	37.00	—
30	35.00	34.50	37.50	37.00	—
31	35.00	34.50	37.50	37.00	—
Mínima	35.00	34.50	37.50	37.00	—
Média	35.00	34.50	37.54	37.04	—
Máxima	35.00	34.50	37.75	37.25	—

★

FLORESTA é o fator de saúde, de estabilidade agrícola e de defesa nacional.

COTAÇÕES DE CAFÉ NÃO BRASILEIRO EM NOVA YORK

MÊS DE MARÇO DE 1960
Em cents. por libra - pêso (453,60)

PROCEDÊNCIA	SANTOS					Média
	2	9	16	23	30	
COLÔMBIA:						
Medelim Excelso	45.25	45.38	45.00	44.75	45.13	45.10
Armênia	45.25	45.38	45.00	44.75	45.13	45.10
Manizales	45.25	45.38	45.00	44.75	45.13	45.10
COSTA RICA:						
Hard	(2) 44.00	(2) 43.00	(2) 43.00	(2) 43.00	(2) 43.00	43.20
Atlantic fino	N/Cot.	N/Cot.	N/Cot.	N/Cot.	N/Cot.	
EQUADOR:						
Lavado	(2) 41.00	(2) 41.00	(2) 41.00	(2) 41.00	(2) 41.00	41.00
Extra não lavado	(2) 34.00	(2) 34.00	(2) 34.00	33.50	33.50	33.80
GUATEMALA:						
Antigua	N/Cot.	N/Cot.	N/Cot.	N/Cot.	N/Cot.	
Bourbon	"	"	"	"	"	
Extra primeira	(2) 41.50	(2) 41.50	(2) 41.50	42.00	42.50	41.80
Lavado bom	N/Cot.	N/Cot.	N/Cot.	N/Cot.	N/Cot.	
HAITÍ:						
Lavado bom ole	(2) 41.00	(2) 41.00	(2) 41.00	41.50	40.50	41.00
Catado a mão	(2) 34.75	(2) 34.50	(2) 34.50	(2) 34.50	(2) 34.50	34.55
HONDURAS:						
Lavado bom	(2) 41.50	(2) 41.63	(2) 41.63	(2) 41.63	41.50	41.58
Tipo 5 - Comum duro	(2) 34.00	(2) 33.00	(2) 33.00	(2) 33.00	34.00	33.40
MÉXICO:						
Coatepec	41.25	42.00	42.00	42.00	42.00	41.85
Tapachula primeira	(2) 41.25	(2) 41.50	(2) 41.50	(2) 41.50	(2) 41.50	41.45
NICARÁGUA:						
Matagalpa	N/Cot.	N/Cot.	N/Cot.	N/Cot.	N/Cot.	
Lavado bom	"	"	"	"	"	
EL SALVADOR:						
Central Standar	41.00	41.75	41.75	41.75	41.75	41.60
S. DOMINGOS:						
Lavado bom mole	(2) 39.00	(2) 39.00	(2) 39.00	(2) 39.00	(2) 39.00	39.00
Fino	(2) 40.75	(2) 40.75	(2) 40.75	(2) 40.75	(2) 40.75	40.75
VENEZUELA:						
Táchira	(2) 42.00	(2) 42.00	(2) 42.00	(2) 42.00	(2) 42.00	42.00
CONGO BELGA:						
Lavado robusta	42.00	42.00	42.00	42.00	N/Cot.	42.00
Natural robusta	27.00	27.25	27.25	27.25	26.50	27.05
MÓCA:						
Móca arábia	(2) 44.00	(2) 44.00	(2) 44.00	(2) 44.00	(2) 44.00	44.00
INDONÉSIA:						
Genuino lavado	(2) 55.00	(2) 55.00	(2) 55.00	(2) 55.00	(2) 55.00	55.00
UGANDA:						
Lavado	(2) 21.50	(2) 20.50	(2) 20.50	(2) 20.50	20.00	20.60
ETIÓPIA:						
Harrar	(2) 40.00	(2) 40.00	(2) 40.00	(2) 40.00	38.00	39.60
Djima	(2) 34.50	(2) 34.75	(2) 34.75	(2) 34.75	34.25	34.60
COSTA DO MARFIM:						
Courant robusta	21.00	21.00	21.00	21.00	21.00	21 00

Observação: 2) As cotações acima se referem a "Desembarcado a vista líquido".

Câmbio em Nova York sôbre diversas praças

MARÇO DE 1960

DIAS	Rio de Janeiro Dólar/Cr$
1	200 55
2	200 55
3	200 55
4	200 55
7	200 55
8	200 55
9	200 54
10	200 54
11	200 54
14	200 58
15	200 58
16	200 58
17	200 58
18	200 58
21	200 58
22	200 58
23	200 58
24	200 58
25	300 58
28	200 54
29	200 54
30	200 54
31	200 54
Mínima	**200 54**
Média	**200 56**
Máxima	**200 58**

★

EXPORTAÇÕES DE CAFÉ DA COSTA DO MARFIM

As remessas para o Exterior de café da Costa do Marfim, de janeiro a julho de 1959, atingiram a 1.017.017 sacas, acusando um declínio da ordem de 13,5%, em relação a igual período de 1958, segundo revelam os dados divulgados pela George Gordon Patton & Co. Os principais compradores, foram os seguintes: França 627.433 sacas (58,4% do total e menos 15,2% que de janeiro a julho de 1958); Argélia, 216.800 (20,2% do total e mais 1,2%, e Estados Unidos, 172.784 (16,1% do total e menos 29,6%).

Câmbio no Rio de Janeiro sôbre diversas praças

I — MERCADO OFICIAL — VENDAS A VISTA

MARÇO DE 1960

DIAS	Londres Libra	N. York Dólar	Suiça Franco	Portugal Escudo	Argentina Pêso	Uruguai Pêso	Chile Pêso	Suécia Coroa	Holanda Florim
3	53 05 92	18 92 00	4 36 48	0 66 02	N/Cot.	1 67 14	N/Cot.	3 65 53	5 01 95
4	53 06 11	18 92 00	4 36 30	0 66 02	„	1 66 70	„	3 65 53	5 01 95
5	53 05 92	18 92 00	4 36 30	0 66 02	„	1 66 99	„	3 65 53	5 01 95
7	53 05 92	18 92 00	4 36 30	0 66 02	„	1 66 99	„	3 65 53	5 01 95
8	53 05 92	18 92 00	4 36 30	0 66 02	„	1 65 96	„	3 65 53	5 01 95
9	53 07 25	18 92 00	4 36 30	0 66 02	„	1 64 52	„	3 65 53	5 01 76
10	53 08 20	18 92 00	4 36 30	0 66 02	„	1 66 70	„	3 65 53	5 01 76
11	53 08 57	18 92 00	4 36 48	0 66 02	„	1 66 26	„	3 65 53	5 01 76
12	53 08 38	18 92 00	4 36 48	0 66 02	„	1 66 99	„	3 65 53	5 01 76
14	53 08 38	18 92 00	4 36 48	0 66 02	„	1 66 99	„	3 65 53	5 01 76
15	53 09 33	18 92 00	4 36 48	0 66 02	„	1 66 84	„	3 65 53	5 01 76
16	53 10 28	18 92 00	4 36 48	0 66 02	„	1 66 70	„	3 65 53	5 01 57
17	53 10 65	18 92 00	4 36 48	0 66 02	„	1 65 24	„	3 65 35	5 01 57
18	53 09 90	18 92 00	4 36 48	0 66 02	„	1 64 95	„	3 65 35	5 01 57
19	53 09 93	18 92 00	4 36 48	0 66 02	„	1 65 67	„	3 65 35	5 01 76
21	53 09 93	18 92 00	4 36 48	0 66 02	„	1 65 67	„	3 65 35	5 01 76
22	53 10 28	18 92 00	4 36 48	0 66 02	„	1 66 55	„	3 65 35	5 01 76
23	53 11 41	18 92 00	4 36 48	0 66 02	„	1 67 14	„	3 65 35	5 01 76
24	53 11 79	18 92 00	4 36 48	0 66 02	„	1 66 26	„	3 65 35	5 01 76
25	53 11 98	18 92 00	4 36 48	0 66 02	„	1 66 84	„	3 65 35	5 01 76
26	53 10 65	18 92 00	4 36 48	0 66 02	„	1 66 99	„	3 65 35	5 01 76
28	53 10 65	18 92 00	4 36 48	0 66 02	„	1 66 99	„	3 65 35	5 01 76
29	53 11 22	18 92 00	4 36 48	0 66 02	„	1 66 11	„	3 65 91	5 01 76
30	53 12 36	18 92 00	4 36 48	0 66 02	„	1 64 95	„	3 65 91	5 01 76
31	53 11 60	18 92 00	4 36 30	0 66 02	„	1 66 26	„	3 65 91	5 01 76
Mínima	**53 05 92**	**18 92 00**	**4 36 30**	**0 66 02**	—	**1 64 52**	—	**3 65 35**	**5 01 57**
Média	**53 09 30**	**18 92 00**	**4 36 43**	**0 66 02**	—	**1 66 34**	—	**3 65 50**	**5 01 78**
Máxima	**53 12 36**	**18 92 00**	**4 36 48**	**0 66 02**	—	**1 67 14**	—	**3 65 91**	**5 01 95**

Câmbio no Rio de Janeiro sôbre diversas praças

I — MERCADO OFICIAL — COMPRAS A VISTA — MARÇO DE 1960

DIAS	Londres Libra	N. York Dólar	Suiça Franco	Portugal Escudo	Argentina Pêso	Uruguai Pêso	Chile Pêso	Suécia Coroa	Holanda Florim
3	51 48 33	18 36 00	4 23 38	0 64 08	N/Cot.	1 61 48	N/Cot.	3 54 53	4 86 91
4	51 48 51	18 36 00	4 23 20	0 64 08	,,	1 61 05	,,	3 54 53	4 86 91
5	51 48 33	18 36 00	4 23 20	0 64 08	,,	1 61 34	,,	3 54 53	4 86 91
7	51 48 33	18 36 00	4 23 20	0 64 08	,,	1 67 34	,,	3 54 53	4 86 91
8	51 48 33	18 36 00	4 23 20	0 64 08	,,	1 60 77	,,	3 54 53	4 86 72
9	51 49 89	18 36 00	4 23 20	0 64 08	,,	1 58 96	,,	3 54 53	4 86 72
10	51 50 53	18 36 00	4 23 20	0 64 08	,,	1 59 65	,,	3 54 53	4 86 72
11	51 50 90	18 36 00	4 23 38	0 64 08	,,	1 60 63	,,	3 54 53	4 86 72
12	51 50 71	18 36 00	4 23 38	0 64 08	,,	1 61 34	,,	3 54 53	4 86 72
14	51 50 71	18 36 00	4 23 38	0 64 08	,,	1 61 34	,,	3 54 53	4 86 72
15	51 51 63	18 36 00	4 23 38	0 64 08	,,	1 61 34	,,	3 54 53	4 86 72
16	51 52 55	18 36 00	4 23 38	0 64 08	,,	1 61 05	,,	3 54 53	4 86 54
17	51 52 92	18 36 00	4 23 38	0 64 08	,,	1 59 93	,,	3 54 35	4 86 54
18	51 52 18	18 36 00	4 23 38	0 64 08	,,	1 59 38	,,	3 54 35	4 86 54
19	51 52 18	18 36 00	4 23 38	0 64 08	,,	1 60 07	,,	3 54 35	4 86 72
21	51 52 18	18 36 00	4 23 38	0 64 08	,,	1 60 07	,,	3 54 35	4 86 72
22	51 52 55	18 36 00	4 23 38	0 64 08	,,	1 61 48	,,	3 54 35	4 86 72
23	51 53 65	18 36 00	4 23 38	0 64 08	,,	1 61 48	,,	3 54 53	4 86 72
24	51 54 02	18 36 00	4 23 38	0 64 08	,,	1 60 63	,,	3 54 53	4 86 72
25	51 54 20	18 36 00	4 23 38	0 64 08	,,	1 60 49	,,	3 54 53	3 86 72
26	51 52 92	18 36 00	4 23 38	0 64 08	,,	1 60 63	,,	3 54 35	4 86 72
28	51 52 92	18 36 00	4 23 38	0 64 08	,,	1 60 63	,,	3 54 35	4 86 72
29	51 53 47	18 36 00	4 23 38	0 64 08	,,	1 60 07	,,	3 54 90	4 87 72
30	51 54 57	18 36 00	4 23 38	0 64 08	,,	1 58 69	,,	3 54 90	4 86 72
31	51 53 84	18 36 00	4 23 20	0 64 08	,,	1 59 93	,,	3 54 90	4 86 72
Mínima	51 48 33	18 36 00	4 23 20	0 64 08	—	1 58 69	—	3 54 35	4 86 54
Média	51 51 61	18 36 00	4 23 33	0 64 08	—	1 60 55	—	3 54 52	4 86 74
Máxima	51 54 57	18 36 00	4 23 38	0 64 08	—	1 61 48	—	3 54 90	4 86 91

ÍNDICE

BRASÍLIA (Fragmento do poema PRECE NATALÍCIA A BRASÍLIA, de autoria de Guilherme de Almeida) 4

COLABORAÇÕES:

Melhor bebida e maior poder germinativo do café (1a. parte) — Manuel de Barros Ferraz e Ary de Arruda Veiga 5
A serragem salitrada no combate à geada — Ângelo Paes de Camargo 12

RESUMOS E TRANSCRIÇÕES:

Aderência da película prateada dos grãos de café — A. Carvalho 16
Café na prevenção à pelagra 17
O café em Costa Rica — Hélio José Scaranari 18
Estimada em 25,5 milhões de sacas a safra cafeeira — 1960-1961 19
Produza cafés despolpados 20
Atos oficiais: Decreto n.º 36 367, de 9 de março de 1960 — (Abre no Instituto do Café do Estado de S. Paulo, administrado pela S.S.C. da Secretaria da Fazenda, um crédito especial de Cr$ 10.000.000,00) 22
Instituto Brasileiro de Café: Comunicado n.º 60/26, de 8 de março de 1960 22
O café visto nos Estados Unidos (Cartas semanais do Escritório Pan-americano do Café de Nova York — março de 1960) 23

ESTATÍSTICAS:

Suplemento Estatístico n.º 411, de março de 1960 32
Importações de café pela Grã-Bretanha — 1959 35
Exportações de café pela Angola — 1959 38
Posição estatística do café no Brasil em 29 de fevereiro de 1960 45
Exportação brasileira de café, em março de 1960 46
Café disponível nos portos de exportação, em 31 de março de 1960 46
Exportação brasileira de café — segundo os portos de procedência — 1959 .. 47
Exportação brasileira de café-segundo os paises de destino dezembro e janeiro a dezembro de 1959 48
Comparação da terceira estimativa da produção mundial exportável de café, de 1959/60, com a última estimativa de 1958/59 50
Importações de café pela Itália — 1959 51
Exportação brasileira — Ano de 1959 52
Embarque de café por cabotagem — Ano de 1959 52
Cotações de café, no disponível, em Santos, Rio de Janeiro e Vitória — março de 1960 53
Exportações peruanas de café — 1959 53
Cotações de café a têrmo em Nova York — março/1960 54
Cotações de café brasileiro no disponível em Nova York — março de 1960 .. 55
Cotações de café não brasileiro em Nova York — março de 1960 56
Câmbio em Nova York sôbre diversas praças — março 1960 57
Exportações de café da Costa do marfim — 1959 57
Câmbio no Rio de Janeiro sôbre diversas praças — I — mercado oficial — vendas a vista — março de 1960 58
II — compras a vista — março de 1960 59
Movimento de café na praça de Santos — março de 1960 ..... APENSO
Balancete da Receita e Despesa do Patrimônio do Instituto do Café do Estado de S. Paulo — setembro de 1960 ..... APENSO

BALANCETE DA RECEITA E DESPESA DO PATRIMÔNIO DO INSTITUTO DE CAF

DESPESA

	Cr$	Cr$	Cr$
RECEITA ORÇAMENTÁRIA			
Ordinária			
Tributária	189.297.965,90		
Patrimonial	67.948.622,80		
Industrial	257.246.588,70		
Extraordinária			
Diversos		3.925.830,90	261.172.419,60
RECEITA EXTRAORÇAMENTÁRIA			
Depósitos		181.460,40	
Diversos		17.448.400,10	17.629.860,50
			278.802.280,10
SALDOS DO EXERCÍCIO ANTERIOR			
Em Bancos		106.996.574,20	
Em Caixa		75.380,10	107.071.954,30
			385.874.234,40

WALDEMAR CAMARGO ABREU
Chefe Departamento de Contabilidade, Substituto

G. Livros — C.R.C. — SP. n.º 5159

É DO ESTADO DE SÃO PAULO EM 30 DE SETEMBRO DE 1959

RECEITA

	Cr$	Cr$
DESPESA ORÇAMENTÁRIA		
Serviço da Dívida Externa	147.571.430,70	
Encargos Diversos	7.494.184,60	
Administração Imobiliária	4.240.178,30	
Administração	6.567.868,00	165.873.661,60
RECEITA EXTRAORÇAMENTÁRIA		
Restos a pagar — 1954	1.410,00	
Restos a Pagar — 1955	1.880,00	
Restos a Pagar — 1956	5.550,00	
Restos a Pagar — 1957	9.442.066,40	
Restos a Pagar — 1958	29.968.736,20	
Depósitos	1.804.927,20	
Diversos	4.817.813,50	46.942.383,30
		211.916.044,90
SALDOS PARA O MES SEGUINTE		
Em Bancos	173.602.443,70	
Em Caixa	355.745,80	173.958.189,50
		385.874.234,40

São Paulo, 30 de Setembro de 1959.

Visto,
LAURO POZZI
Gerente

Visto,
Auditoria da Fazenda, 29-10-1959.
DEMÉTRIO VIEIRA DANESE
Auditor da Secretaria da Fazenda
Contador — CRC. — SP. 476

CAFÉ SANTOS

DE CONSUMO MUNDIAL

M. PADALINO-36

INDÚSTRIA GRÁFICA SIQUEIRA S/A.